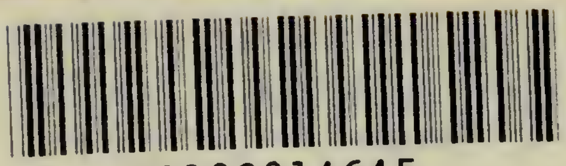
LA
CUISINE
FRANÇAISE


22102014645

LA

CUISINE

FRANÇAISE

PARIS. — IMPRIMÉ CHEZ BONAVENTURE ET DUCESSOIS,
55, QUAI DES AUGUSTINS.

LA CUISINE FRANÇAISE

PAR A. GOGUÉ

ANCIEN CHEF DES CUISINES DU COMTE DU CAYLA, DE LORD MELVILLE

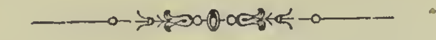
ETC., ETC.

Ouvrage illustré de 45 gravures sur bois

PAR ROUYER

—

Deuxième édition



PARIS

LIBRAIRIE DE L. HACHETTE ET Cᵉ

RUE PIERRE-SARRAZIN, Nº 14

—

1859

AVERTISSEMENT.

Le secret ou le talent, en toutes choses, est de faire bien avec peu. Il y a en cuisine deux excès à éviter. La grande cuisine, avec ses procédés recherchés et sa prodigalité sans limite, ne s'adresse qu'aux princes et aux grands seigneurs. Elle absorbe dans un *potage à la Lucullus* la matière de trois bons dîners, et, pour confectionner *douze œufs pochés à l'essence de canards*, il lui faut douze canards rôtis. La petite cuisine, avec ses recettes vulgaires et son économie parcimonieuse, ne connaît et n'emploie que la farine et les épices les plus communes ; elle empâte ou elle empoisonne. Notre livre n'a point de rapport avec ces deux sortes de cuisine. Il enseignera aux ménagères et aux femmes du monde à faire par elles-mêmes ou à faire faire sous leur surveillance une cuisine à la fois simple et bonne, agréable et saine, délicate sans raffinement, élégante sans recherche. Le choix des denrées, le soin de chaque chose, l'emploi judicieux des assaisonnements, les procédés et les recettes inspirés ou éprouvés par une longue expérience, voilà, tels que nous avons voulu les livrer au public, pour toutes les intelligences et pour toutes les bourses, les secrets de la CUISINE FRANÇAISE.

DIVISION DE L'OUVRAGE.

Ce nouveau Manuel de la cuisine française est divisé en deux parties qui, bien que distinctes par les sujets qui y sont traités, sont cependant intimement liées l'une à l'autre et forment un tout complet.

Les sept chapitres dont se compose la première partie sont consacrés à tout ce qui concerne le service, savoir : la bonne tenue d'une cuisine, les soins à donner aux divers ustensiles et à l'argenterie ; la décoration et l'ameublement de la salle à manger ; l'arrangement du couvert ; les convenances qu'on doit observer dans les invitations ; le nombre et la place des convives ; le choix des vins et la manière de les servir ; les devoirs des domestiques ; le service à la française et le service à la russe. A la suite de ces conseils et de ces prescriptions, nous avons donné, pour chaque mois de l'année, une liste de menus variés, composés avec le plus grand soin, destinés à offrir à toutes les maîtresses de maison, à toutes les mères de famille, et aux plus modestes ménagères, des renseignements utiles pour le meilleur choix des aliments suivant les saisons. L'art de découper termine cette première partie.

La seconde partie renferme, dans une suite de dix-huit chapitres, tout ce qui a rapport à la cuisine propre-

ment dite : d'abord, les jus et les sauces, les purées et les quenelles, les rôtis et les fritures, c'est-à-dire les meilleurs procédés pour rôtir et frire, les hors-d'œuvre, les garnitures et les assaisonnements ; ensuite les potages, tout à la fois les plus simples et les meilleurs ; les relevés, les entrées et les rôtis de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau et de porc frais ; la volaille (poulets, chapons et poulardes ; dindes et dindonneaux ; pigeons et canards) ; le gibier à plumes (faisans, perdreaux et bécasses ; pluviers, vanneaux et canards sauvages ; cailles et petit gibier) ; le gibier à poil (chevreuil, sanglier, lièvres, lapins) ; le poisson de mer et le poisson d'eau douce ; les légumes, les œufs, la pâtisserie, les entremets sucrés. Un dernier chapitre, qui rentre plutôt dans le domaine de l'office que dans celui de la cuisine, est consacré à la cuisson du sucre, aux confitures et aux sirops.

Chacun des sujets énumérés ci-dessus forme un chapitre particulier, et les divers articles d'un même chapitre sont toujours, autant que possible, présentés dans le même ordre, avec les procédés et les recettes qui leur sont utilement applicables, et sans répétitions inutiles. Avant tout il faut être clair et précis, si l'on veut se faire lire avec agrément et profit.

De nombreux dessins, intercalés dans le texte, sont destinés à venir en aide au lecteur, en lui donnant des indications exactes, soit sur les divers objets dont se compose le service, soit sur la manière de dresser les plats et l'art de découper.

Une table alphabétique, très-détaillée, permet de trouver sans difficulté le procédé, la recette ou le simple renseignement dont on a besoin.

Tous les soins apportés à la rédaction et à l'exécut
matérielle de ce nouveau Manuel de la cuisine franç
nous font espérer qu'il sera favorablement accueilli
public, et qu'il deviendra le conseiller et le guide
plus modestes ménagères aussi bien que des plus gran
maîtresses de maison.

LA
CUISINE FRANÇAISE

PREMIÈRE PARTIE

LE SERVICE

CHAPITRE PREMIER

PROPRETÉ DE LA CUISINE.

Bonne tenue d'une cuisine. — Propreté d'un cuisinier ou d'une cuisinière.—Soins à donner aux ustensiles de cuisine, et principalement aux casseroles en cuivre. — Manière de nettoyer l'argenterie et les couteaux.

Si l'excès est permis en quelque chose, c'est bien certainement en ce qui concerne la propreté, et surtout la propreté appliquée à la cuisine : nous ne voulons pas seulement parler du soin avec lequel doivent être entretenus les divers ustensiles dont on fait journellement usage, mais aussi de l'attention exacte et minutieuse qu'il faut donner à la conservation et à la préparation des viandes et des autres substances alimentaires qui seront ensuite servies sur la table des maîtres. Nous voudrions qu'une cuisine[1] fût toujours tenue dans un ordre

[1] La cuisine ne comprend pas seulement la pièce qu'on appelle

si parfait et avec une propreté si engageante, que la maîtresse de la maison pût y entrer avec autant de plaisir que dans son salon, et que, s'il lui prenait quelquefois fantaisie de mettre, comme on dit, la main à la pâte, et de confectionner pour un dîner d'amis quelque plat de sa façon, elle ne fût pas exposée à se salir les doigts ou la robe au contact des ustensiles ou de la table de cuisine. Nous savons bien que messieurs les cuisiniers et mesdames les cuisinières ne sont pas généralement très-jaloux de recevoir des visites de la maîtresse de la maison ; cela les gêne, les contrarie, les met de mauvaise humeur. C'est que ces messieurs et ces dames sont assez souvent pris en défaut pour leur négligence et leur laisser-aller, et qu'ils ne tiennent pas toujours avec tout le soin et la propreté désirables le petit domaine qui leur est confié.

Un cuisinier qui était depuis peu de temps au service d'une maison opulente, voyant entrer pour la première fois la maîtresse de la maison dans sa cuisine, lui dit, d'un ton qui cachait mal son mécontentement : « Madame, quand on entre ici, on s'expose à recevoir des taches.—Monsieur, lui répondit la dame, vous êtes un maladroit ou un insolent, peut-être même l'un et l'autre ; je pourrais vous pardonner une maladresse, mais je ne pardonne pas l'insolence, et je vous donne votre congé. »

Un chef amoureux de son état, une cuisinière

particulièrement cuisine, mais aussi l'office, le garde-manger et le légumier, dans les maisons où il y a un service bien complet.

soigneuse de sa réputation, mettent tous leurs soins à tenir leur cuisine avec une exquise propreté ; ils ne craignent point les visites de la maîtresse de la maison, parce qu'ils ne sont jamais en défaut. Au contraire, un éloge, une parole flatteuse les récompense de leurs efforts et de leurs peines. C'est cette bonne tenue de la cuisine qui engagera quelquefois la maîtresse de la maison à prendre part aux travaux culinaires, à préparer une crème, à mouler la pâte d'une brioche, à confectionner une tarte aux fruits, et le chef dévoué, la cuisinière complaisante, seront heureux et honorés qu'on leur demande des conseils. Et puis, il faut le dire, c'est un amusement, un agréable passe-temps, surtout à la campagne, que de faire un peu de cuisine. C'est un goût que nous avons tous eu, plus ou moins, étant enfants. Voyez les petites filles : parmi tous les jouets qui font leurs délices, il n'en est pas qu'elles manient plus souvent que leur petit ménage en bois bien poli et bien blanc, ou leur batterie de cuisine en fer battu et bien luisant. Quel plaisir pour elles de couper une pomme par petits morceaux qui, placés avec symétrie dans la petite poêle à frire, seront appelés soles frites ; de mettre sur le gril un morceau de gâteau qu'elles qualifieront de boudin à la reine ou de côtelette panée, et de soigner le pot-au-feu, garni de confitures et d'un bonbon qui sert de pièce de bœuf !

Ce goût si vif des enfants pour l'art culinaire se perd sans doute bientôt ; mais il se conserve aussi quelquefois, et il y a plus d'une ménagère qui aime

à continuer en grand ce qu'elle a commencé à faire en petit. Nous avons connu même des personnages très-distingués qui se vantaient de savoir admirablement bien apprêter, l'un, un salmis de bécasses, l'autre un bifteck aux pommes, celui-ci un macaroni à l'italienne, celui-là une matelote normande. M. de Cussy, préfet du palais de l'empereur Napoléon Ier, ne dédaignait pas de faire sauter dans une casserole des morilles qu'il savait supérieurement assaisonner. Le prince de Talleyrand, ce diplomate consommé, dont les dîners avaient une réputation européenne, ne s'amusait pas, il est vrai, à tenir la queue de la poêle, mais il avait l'habitude d'aller tous les matins visiter son garde-manger. N'avons-nous pas encore des exemples plus augustes? La belle et infortunée Marie-Antoinette se plaisait, dans sa résidence de Trianon, à faire ses crèmes et ses fromages. Qui ne connaît pas aussi l'histoire de l'omelette de la Malmaison? L'impératrice Josephine s'amusait un jour avec ses dames d'honneur à faire une omelette, et elle était au moment le plus intéressant de l'opération, lorsque Napoléon entra sans être attendu; en voyant l'embarras où se trouvait l'impératrice pour rouler l'omelette, il lui prit des mains la queue de la poêle, en lui disant: « Je vais vous faire voir, ma bonne amie, comment on tourne une omelette; c'est de la cuisine de bivac. » Et aussitôt il donne à la poêle ce petit coup si bien connu des cuisiniers; mais l'omelette, peu obéissante, au lieu de retomber dans la poêle, va rouler

au milieu du feu, à la grande joie de Joséphine, qui, se tournant vers son auguste époux, lui dit avec un charmant sourire : « Votre Majesté n'est pas ici au bivac; elle s'entend beaucoup mieux à gagner des batailles qu'à tourner des omelettes. «

Cette petite digression nous a un peu éloignés de notre sujet principal : nous y revenons pour dire encore une fois que la propreté de la cuisine ne saurait être poussée trop loin, et pour indiquer les soins principaux qu'exige une bonne tenue qui s'appliquera aussi à l'office, au garde-manger, au légumier. Le sol de la cuisine doit, autant que possible, être lavé tous les soirs, quand les travaux de la journée sont terminés. Les tables seront également lavées tous les jours après le repas principal ; on se servira à cet effet de savon noir et d'une brosse de chiendent. Il faut que les tables soient toujours tenues dans un état de propreté et de blancheur irréprochables, ainsi que les dressoirs, qu'on aura le soin de couvrir de petites nappes destinées à cet usage : c'est sur ces dressoirs que se déposent les plats et l'argenterie qui appartiennent au service des maîtres. La table principale, qui généralement est placée au milieu de la cuisine, devra être garnie, à peu près au quart de sa longueur, d'une nappe bien blanche pour y dresser le service : on aura l'attention de mettre sous les grils, si on les pose sur les tables, une feuille de tôle, qui empêchera que les pieds ne brûlent ou ne noircissent le bois.

Les casseroles, les marmites, les plats à sauter,

les moules, qui composent ce qu'on appelle particulièrement la batterie de cuisine, devront toujours présenter un aspect brillant; mais ce n'est pas seulement l'extérieur qu'il faut soigner, c'est surtout l'intérieur, qui sera parfaitement étamé. Il en est de l'étamage des casseroles comme du ramonage des cheminées : il vaut mieux, par précaution, faire ramoner une fois de plus une cheminée pendant l'hiver, que de s'exposer aux conséquences d'un incendie; il vaut mieux aussi faire étamer les casseroles plus souvent peut-être qu'il ne serait nécessaire, plutôt que de compromettre, par une économie mal entendue, la santé de toute une famille. Veillez donc avec soin, cuisiniers et cuisinières, à ce que l'intérieur de vos casseroles, de vos marmites, et en général de vos ustensiles de cuivre, ne soit jamais noir (ce serait un défaut de propreté), mais avec bien plus de soin encore à ce qu'il ne soit jamais rouge (ce serait une négligence, une négligence coupable, qui pourrait avoir les plus graves conséquences). Les broches, les hatelets, les grils, les pelles, les pincettes, en un mot tous les ustensiles en fer, seront entretenus brillants et polis comme l'acier. Pour obtenir ce résultat, on fera usage de brique rouge et de papier de verre. Enfin il y aura, dans un coin de la cuisine, une petite fontaine portative, accrochée au mur, et à côté, une serviette suspendue à un clou, afin que le cuisinier et ses aides, s'il en a, puissent se laver les mains aussi souvent qu'il sera nécessaire, et qu'il n'y ait

point d'excuse pour la négligence ou la paresse à ce sujet.

De la propreté de la cuisine passons à la propreté du cuisinier ou de la cuisinière. Voulez-vous, à première vue, juger de la propreté d'un cuisinier qui vient vous offrir ses services? Regardez ses mains, et particulièrement ses ongles. Si les mains sont d'une propreté irréprochable, si les ongles sont tenus avec soin, c'est un indice qui doit déjà prévenir en sa faveur et faire supposer qu'il a de bonnes habitudes de propreté. Je me rappelle à ce sujet une petite aventure que je vais raconter exactement comme elle est arrivée. Pendant que j'étais à Londres, chef des cuisines de lord Melville, ministre de la marine, un de mes amis vint me recommander un jeune homme, excellent cuisinier, tout récemment arrivé de Paris, en me priant de lui trouver une bonne condition. Quelques jours après, je fus assez heureux pour lui indiquer une place vacante chez un seigneur de la cour, et je l'adressai au maître d'hôtel, que je connaissais particulièrement, et qui le présenta aussitôt à milady. La grande dame se contenta de jeter un coup d'œil rapide sur le jeune homme, et le refusa net et sans explication. Celui-ci, confus, déconcerté d'un pareil accueil, dont il ne pouvait pas comprendre le motif, vint me conter sa mésaventure. Je parlai au maître d'hôtel, lui disant combien j'étais étonné qu'on eût ainsi éconduit un artiste distingué, qui d'ailleurs s'était présenté dans une tenue convenable, habit noir, cha-

peau neuf et bottes vernies. « Tout cela est vrai, me répondit le maître d'hôtel; mais milady, quand il s'agit de cuisiniers, ne fait nulle attention à leurs pieds : elle regarde toujours les mains, et celles de votre jeune homme n'étaient pas irréprochables. Avis aux lecteurs, mais seulement aux lecteurs cuisiniers.

Un cuisinier ne doit pas porter les cheveux longs; c'est une mode qui a de graves inconvénients. Des cheveux courts et peignés avec soin, la barbe faite tous les matins, voilà ce que nous demandons à un cuisinier. Nous lui permettons les favoris, s'il y tient, mais nous proscrivons absolument, ne fût-ce qu'au point de vue de la propreté, le collier, la barbiche et les moustaches. D'ailleurs, nous ne voulons pas qu'un cuisinier ressemble à un apprenti sapeur ou à un troupier de la garde. Nous ne voulons pas non plus d'un cuisinier qui a contracté l'habitude de fumer. Que pouvez-vous attendre de cet homme dont le palais, vicié par l'usage de la pipe, n'est plus capable d'apprécier le goût des sauces et la saveur des viandes?

Avec une cuisinière, nous n'avons pas à nous préoccuper de barbiche et de moustaches; nous ne croyons pas non plus qu'il y ait beaucoup de cuisinières qui fument, bien qu'elles aient quelquefois le mauvais exemple sous les yeux, lorsqu'elles ont une lionne pour maîtresse. Mais nous avons les cuisinières qui prisent; qui, à chaque instant de la journée, plongent leurs doigts dans la tabatière, et dans quelle tabatière! Dieu nous garde de ces cordons-

bleus ! Une cuisinière chez laquelle ce goût est passé en habitude ne résistera jamais au plaisir de savourer une prise de tabac, fût-elle au moment le plus intéressant d'une œuvre délicate, devant une fricassée de poulets, des perdreaux rôtis ou une crème renversée. Avant tout, il faut qu'elle satisfasse le désir impérieux de son nez ; tant pis pour la crème, tant pis pour les perdreaux, tant pis pour les poulets.

Un chef de cuisine, une cuisinière, doivent toujours avoir sur eux du linge blanc : bonnet, tablier, essuie-main. Outre ces soins essentiels de propreté, un artiste culinaire, homme ou femme, s'abstiendra, autant que possible, de toucher avec les doigts les viandes cuites : il se servira d'une fourchette et d'un couteau pour dépecer une volaille ou émincer des viandes quelconques ; et, lorsqu'il piquera une pièce, il la placera sur une serviette, par propreté d'abord, et ensuite pour que la viande ne s'échauffe pas au contact des mains.

Si de la cuisine nous passons à l'office, nous dirons que là aussi doit régner une excessive propreté. C'est à l'office que se préparent les pâtisseries, les sucreries et les confitures. Une fois les travaux terminés, on ne doit voir traîner ni morceaux de pâte, ni sucre, ni farine. Tous les ustensiles seront en cuivre et brillants comme l'or ; les moules seront rangés sur des étagères avec ordre et symétrie, de manière qu'on puisse toujours trouver facilement sous la main celui dont on a besoin.

Le sol du garde-manger sera lavé avec autant de soin et aussi souvent que celui de la cuisine. Les étagères sur lesquelles on place les terrines à jus ou à sauce, les garnitures préparées seront tenues aussi dans un état constant de propreté. Les grosses viandes, volailles et gibier, seront suspendues dans le garde-manger ou posées sur des nappes appelées nappes à dresser ou nappes de dressoir : c'est sur ces nappes qu'on range les volailles habillées, en ayant soin de les écarter de celles qui ne le sont pas et du gibier à poil ou à plumes qui n'est pas encore préparé.

Même propreté pour le légumier. Que chaque qualité de légume ait une place marquée et distincte ; et qu'on ne laisse jamais sur le sol des débris de légumes, ce qui est un signe de paresse et une cause de mauvaise odeur.

A ces prescriptions générales sur la propreté de la cuisine et des serviteurs auxquels est confié le soin de cette partie importante de la maison nous ajouterons quelques indications sur la manière de nettoyer l'argenterie et les couteaux. L'argenterie doit être lavée une première fois à l'eau bouillante, une seconde fois à l'eau chaude; on la repasse à une eau froide et claire, en se servant d'un morceau de flanelle et d'une brosse, et on l'essuie d'abord avec un linge fin, puis avec une peau destinée à cet usage. Le contact des œufs et surtout du jaune d'œuf noircit l'argenterie ; pour enlever ces taches, on la fera bouillir dans la cendre fine, sans la frotter, ou

bien on fera usage de suie délayée dans un peu d'eau-de-vie, avec laquelle on frottera les parties tachées. Trois ou quatre fois par mois l'argenterie sera nettoyée au blanc. On délaye du blanc d'Espagne dans de l'eau, ou, ce qui vaut mieux, dans une petite quantité d'eau-de-vie ; on enduit légèrement l'argenterie de ce mélange, et, quand il est à peu près sec, on l'enlève avec une brosse très-douce.

Quant aux couteaux, on les nettoie en les frottant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, sur une pierre de brique destinée à cet usage, ou bien encore on les frotte avec un bouchon sur une planche saupoudrée de terre pourrie. Les couteaux et les fourchettes à découper doivent être lavés et essuyés aussitôt qu'ils sont reportés à la cuisine après le service de la table ; on passe ensuite les couteaux sur la planche ou la brique dont nous avons déjà parlé ; on fait passer une peau de buffle entre les dents des fourchettes, on frotte les parties extérieures avec un petit morceau de bois recouvert d'une peau de buffle, et on les essuie, comme les couteaux, avec un linge bien sec. Les couteaux et les fourchettes à découper, dont on ne se sert pas journellement, seront enfermés dans un étui et placés dans un endroit sec, afin qu'ils ne contactent pas de taches de rouille.

CHAPITRE II.

SALLE A MANGER.—COUVERT.

Salle à manger.—Table principale.—Table de service.—Dressoirs.—Linge.—Couvert.—Eclairage.—Dessert sur la table.—Surtout.—Fleurs.

Une salle à manger sera placée dans les conditions les plus convenables, si elle est assez rapprochée de la cuisine pour que le service se fasse vite et sans trop de peine, que les mets y arrivent sans avoir le temps de se refroidir, et si elle en est cependant assez éloignée pour que l'odeur des fritures, des grillades et autres préparations culinaires ne puisse pas y pénétrer. En hiver, elle doit être chauffée à 15 degrés centigrades, et tenue bien close. Il est assez difficile d'indiquer d'une manière exacte et précise quels doivent être la décoration et le mobilier d'une salle à manger; chacun à cet égard se décide d'après son goût, ou fait selon ses moyens. Cependant, pour sortir d'embarras et donner au moins quelques indications générales, nous prendrons un terme moyen, et nous dirons ce qu'exige un service qu'on veut rendre satisfaisant sous tous les rapports. Chacun en prendra ce qui sera à sa convenance.

D'abord, dans une salle à manger, point de tableaux, point de gravures : il ne faut pas que les

convives soient distraits de l'affaire principale pour laquelle ils sont réunis; ils ne viennent pas pour admirer les peintures ou des cadres magnifiquement sculptés; ils viennent pour dîner le mieux possible et converser agréablement. Si les murs sont couverts d'un papier de tenture, que ce papier soit plutôt sévère qu'éclatant; si c'est une boiserie, qu'elle soit en bois de chêne verni rehaussé de quelques filets d'or. Les rideaux des croisées seront d'une couleur en harmonie avec la tenture. Les siéges, assez larges pour qu'on y soit commodément assis, s'ils ne sont pas d'une couleur exactement pareille à celle des rideaux, s'en rapprocheront du moins autant que possible. Un tapis épais, moelleux, qui couvrira tout le sol de la salle à manger, aura le double avantage d'entretenir une douce chaleur aux pieds des convives et de rendre moins sensible le bruit que font les domestique dans leurs allées et venues. Si l'on ne peut pas se permettre une dépense aussi considérable que celle de ce tapis confortable, on se contentera de placer sous la table un tapis de moindre dimension, mais qui garantira toujours les pieds du contact du sol.

Passons maintenant en revue les principaux meubles d'une salle à manger, qui sont la table du milieu, la table de service ou à découper, un ou deux buffets-étagères appelés aussi dressoirs, un chauffe-assiettes.

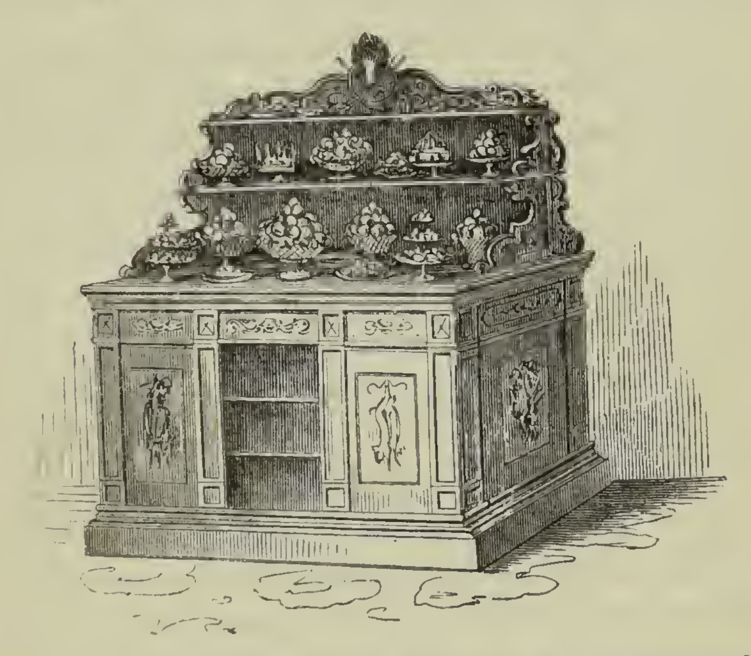
La table du milieu, c'est-à-dire la table sur laquelle on mange, n'a plus aujourd'hui cette multi-

plicité de pieds si gênants pour les convives et surtout pour les dames. Elle est portée sur un seul pied, ce qui n'empêche pas de l'ouvrir comme les anciennes tables et d'y adapter des rallonges. Nous en reparlerons tout à l'heure, au sujet du couvert.

La table de service, ou table à découper, est ordinairement placée dans l'angle de la salle à manger le plus rapproché de la porte qui conduit à la cuisine. Il faut que les plats qu'on apporte de la cuisine dans la salle à manger aient à faire le trajet le plus court possible. La table de service, couverte d'une serviette toujours bien propre, sera garnie des objets suivants : une ou deux grandes cuillers à potage et d'autres cuillers ordinaires, couteaux et fourchettes à découper, une planche à découper, un réchaud à esprit-de-vin couvert d'une plaque de tôle sur laquelle on pose le plat destiné à recevoir les morceaux de la pièce qu'on découpe. C'est aussi sur la table de service que se placent les assiettes à potage, puisque c'est là que la soupière est apportée et que le potage est servi ; enfin, c'est encore sur cette même table que se trouve la liste du menu du dîner, le nom des mets dont se compose ce menu étant écrit très-lisiblement et dans l'ordre où ils devront être servis, de manière qu'un domestique ne soit jamais dans l'embarras pour savoir le nom du plat qu'il est chargé d'offrir.

Les buffets-étagères, qu'on appelle aussi dressoirs, et dont nous donnons ici un modèle, doivent être placés, autant que possible, en face des flancs de la

table à manger, afin que les domestiques ne soient pas obligés de faire de trop grands détours pour prendre les divers objets de service dont ces dressoirs sont garnis. Ces objets sont : d'abord, les assiettes de tout le repas, sauf les assiettes à potage ; l'argenterie de rechange pour tout le service, que l'on aura soin de faire laver à mesure, surtout dans



les maisons où l'on change de couvert à chaque plat; les assiettes de dessert, garnies d'avance chacune de leur couvert de dessert; les bouteilles de vins fins avec leurs étiquettes ; enfin quelques carafes de rechange, les unes remplies d'eau, les autres de vin, de manière que les convives devant lesquels l'eau ou le vin viendrait à manquer ne soient pas exposés à attendre. Quant aux étagères des dressoirs, on peut les orner de quelques belles pièces de table,

soit argenterie, soit porcelaine de Chine ou du Japon.

Un chauffe-assiettes n'est pas un objet de grande dépense, et c'est un meuble très-utile. Manger chaud est une des conditions indispensables pour bien dîner. Un bon calorifère, le marbre d'un excellent poêle ne peuvent jamais remplacer avantageusement un chauffe-assiettes.

On se procure aujourd'hui, à des prix très-modérés, du linge damassé pour le service de la table. Ce linge ne vaut peut-être pas en qualité celui qu'on fabriquait, il y a cinquante ou soixante ans, et qui pouvait servir à deux ou trois générations dans la même famille; mais il fait de l'effet par le bon goût et la variété des dessins, et c'est là ce qu'on recherche. Quoi qu'il en soit, veillez à ce que votre linge de table, nappes et serviettes, soit toujours d'une blancheur irréprochable; mais veillez aussi à ce qu'il ne soit pas trop calandré et semblable, pour ainsi dire, à une espèce de carton fort incommode à manier et peu agréable pour la bouche des convives, qui veulent bien pouvoir s'essuyer, mais non pas être exposés à s'écorcher.

Maintenant, occupons-nous du couvert. Afin d'éviter le bruit du choc des assiettes et des verres pendant le dîner, et aussi pour mieux faire ressortir la blancheur de la nappe, la table sera d'abord garnie d'une couverture de coton blanc, bien tendue et attachée avec soin par des filets sous la table. La nappe, mise par-dessus et également tendue sans

plis, devra descendre de tous côtés à 35 ou 40 centimètres du plancher. On a renoncé à l'usage des napperons, depuis qu'on a adopté celui de la brosse pour nettoyer la table, entre le second service et le dessert. Les assiettes sont placées autour de la table avec symétrie, en nombre égal à celui des convives, et en laissant au moins entre chaque assiette un espace de 35 à 40 centimètres. C'est un véritable supplice que d'être gêné à table et de sentir à chaque instant les coudes de ses voisins. Aussi Boileau, qui avait éprouvé ce supplice dans un dîner dont la description est présente à la mémoire de tous les lecteurs, a-t-il raison de dire :

On s'assied; mais d'abord notre troupe serrée
Tenait à peine autour d'une table carrée,
Où chacun malgré soi, l'un sur l'autre porté.
Faisait un tour à gauche et mangeait de côté.
Jugez en cet état si je pouvais me plaire,
Moi qui ne compte rien ni le vin ni la chère.
Si l'on n'est plus à l'aise assis en un festin
Qu'aux sermons de Cassagne ou de l'abbé Cottin !

Prenez donc vos mesures pour que les convives soient tous à leur aise, et n'ayez pas plus d'invités que vous n'avez de places dont vous puissiez librement disposer. Ce n'est que dans une réunion d'amis intimes qu'on peut se permettre de dire : « En nous serrant un peu, nous tiendrons tous. »

La fourchette se place à gauche, près de l'assiette ; la cuiller et le couteau se placent à droite. Le bout du couteau doit porter sur le porte-couteau, qui est

ordinairement en cristal, quelquefois en argent ou en plaqué. Sur chaque assiette est une serviette arrangée avec goût, mais sans prétention, et dans la serviette est enfermé un petit pain de gruau qui ne laissera voir qu'une partie de sa croûte dorée. Devant chaque assiette, et symétriquement rangés, brillent trois verres d'une forme élégante, légers comme la mousseline, l'un pour le vin ordinaire, l'autre pour le vin de Bordeaux, le troisième pour le vin de Madère. Le verre ou la coupe à vin de Champagne est servi, tantôt au commencement du dîner, tantôt au moment où le vin mousseux commence à circuler. Entre chaque convive, il y aura d'un côté une carafe d'eau et de l'autre une carafe de vin ordinaire; il faut que chacun puisse se servir, quand bon lui semble, sans être obligé d'avoir recours à ses voisins. Enfin des salières, très-petites et jumelles, c'est-à-dire portant d'un côté du sel et de l'autre du poivre, seront assez nombreuses pour qu'il y en ait une à la portée de chaque convive.

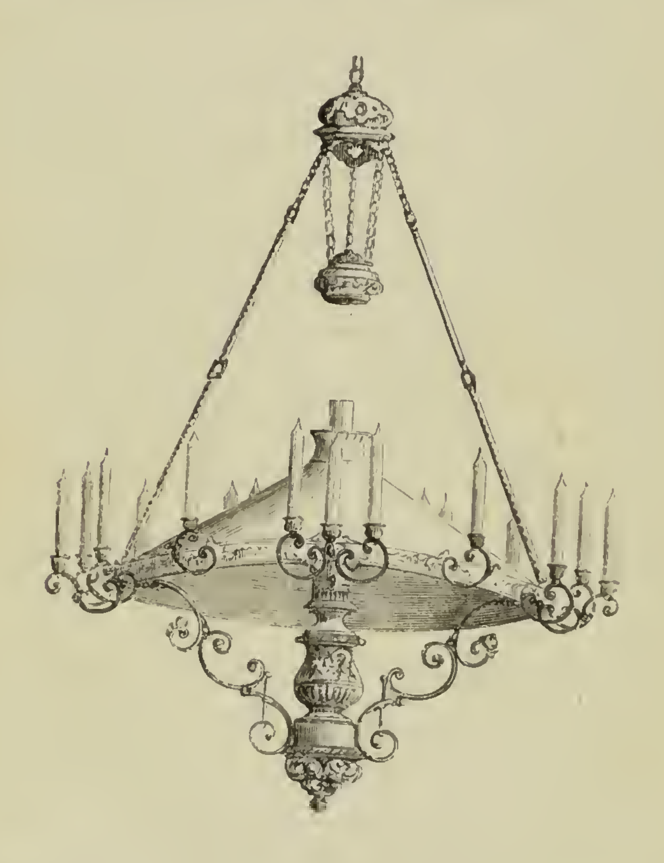
Au milieu de la table on place un réchaud, de forme longue et ovale, qui servira pour le relevé et le rôti. Les réchauds, de forme ronde, destinés à recevoir d'abord les entrées et plus tard les entremets, sont au nombre de deux, de quatre, de six, etc., selon le mombre des entrées et des entremets, et ne se placent pas dans tous les cas de la même manière. S'il n'y en a que deux, l'un sera à droite, l'autre à gauche du réchaud principal ; s'il y en a quatre, ils seront disposés en carré parfait autour de ce même

réchaud ; au nombre de six, ils formeront un carré long. On fait généralement usage de réchauds à bougies, parce qu'ils sont plus commodes que les autres : en effet, si l'on n'a pas de réchauds de rechange et qu'on ait besoin d'un réchaud froid pour y poser une crème ou une gelée, il suffit d'enlever la bougie, et le métal est bientôt refroidi. Il ne faut pas souffler sur la bougie et la laisser dans le réchaud, ce qui pourrait répandre dans la salle une odeur désagréable.

Les raviers ou coquilles à hors-d'œuvre, tout garnis des hors-d'œuvre dont on a fait choix, sont ordinairement au nombre de quatre, et placés, en même temps que le reste du couvert, aux quatre coins de la table, vers les extrémités. On les place, non pas en ligne droite, mais un peu de biais, se faisant face deux à deux. Dans chacun de ces raviers est l'instrument d'argent qui convient à chaque hors-d'œuvre.

Le mode d'éclairage le meilleur pour une salle à manger, et celui qui est généralement usité même dans les maisons les plus modestes, consiste en une lampe astrale suspendue au-dessus de la table et coiffée d'un chapeau dit réflecteur. Le luxe a modifié ce mode d'éclairage et a transformé la modeste lampe astrale en un meuble aussi riche qu'élégant, qui a la forme d'un lustre ou d'une girandole, et dont nous donnons ici un modèle. Au milieu se trouve une lampe Carcel couronnée d'un réflecteur en porcelaine blanche, et autour brillent des bougies

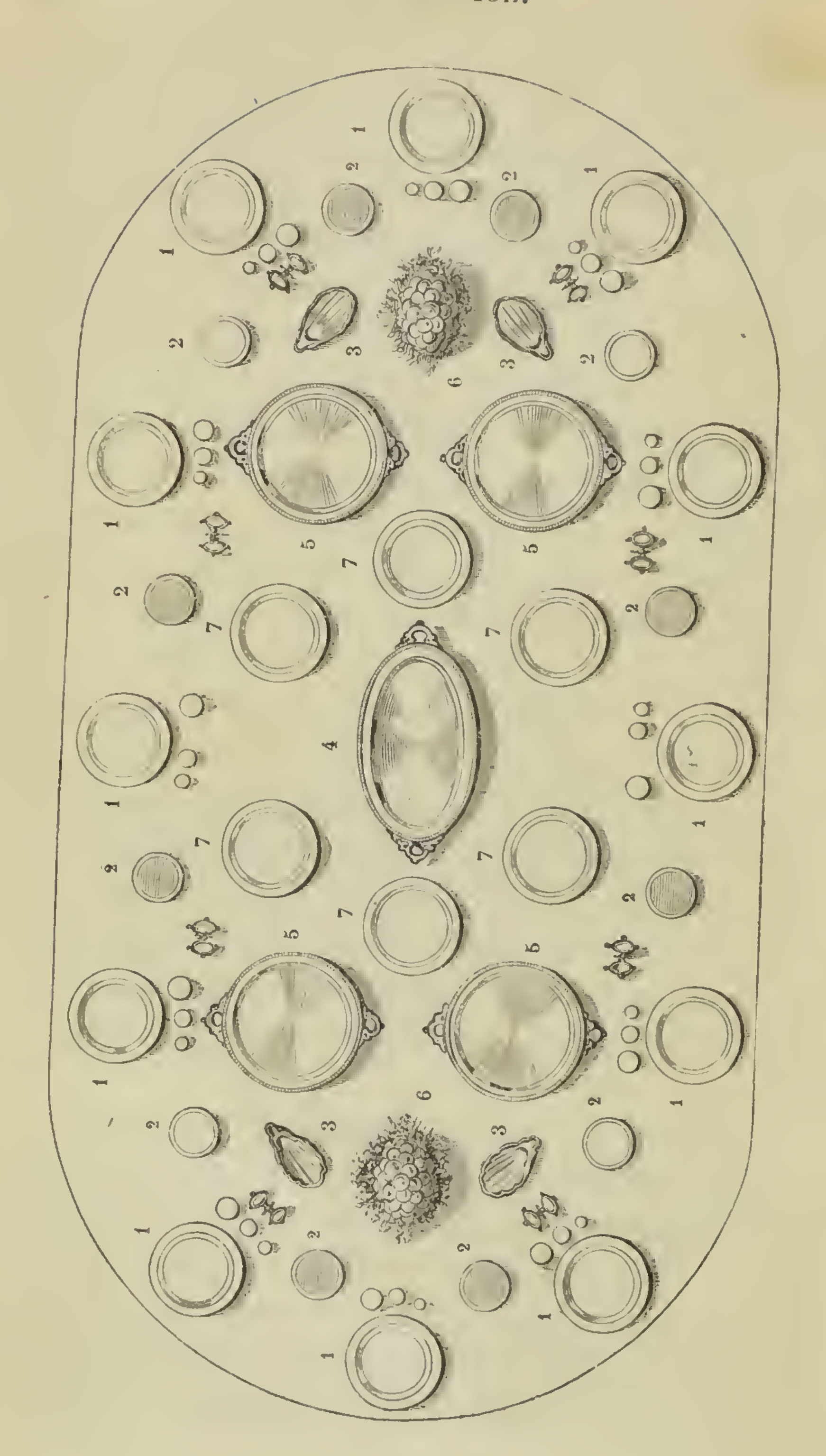
plus ou moins nombreuses, portées par les bougeoirs de la girandole. Pour un dîner de dix-huit à vingt-quatre couverts, on pourra encore placer à chaque bout de la table un candélabre à trois bougies, et sur chacun des dressoirs on mettra une lampe Carcel, ornée de son globe en verre dépoli.



Le dessert n'est pas servi de la même manière dans toutes les maisons ; chacun, à cet égard, adopte la méthode qui lui convient le mieux. Tantôt tous les plats dont se compose le dessert, fruits, gâteaux, petits fours, sucreries, ne paraissent qu'après le second service ; tantôt une partie du dessert est mise

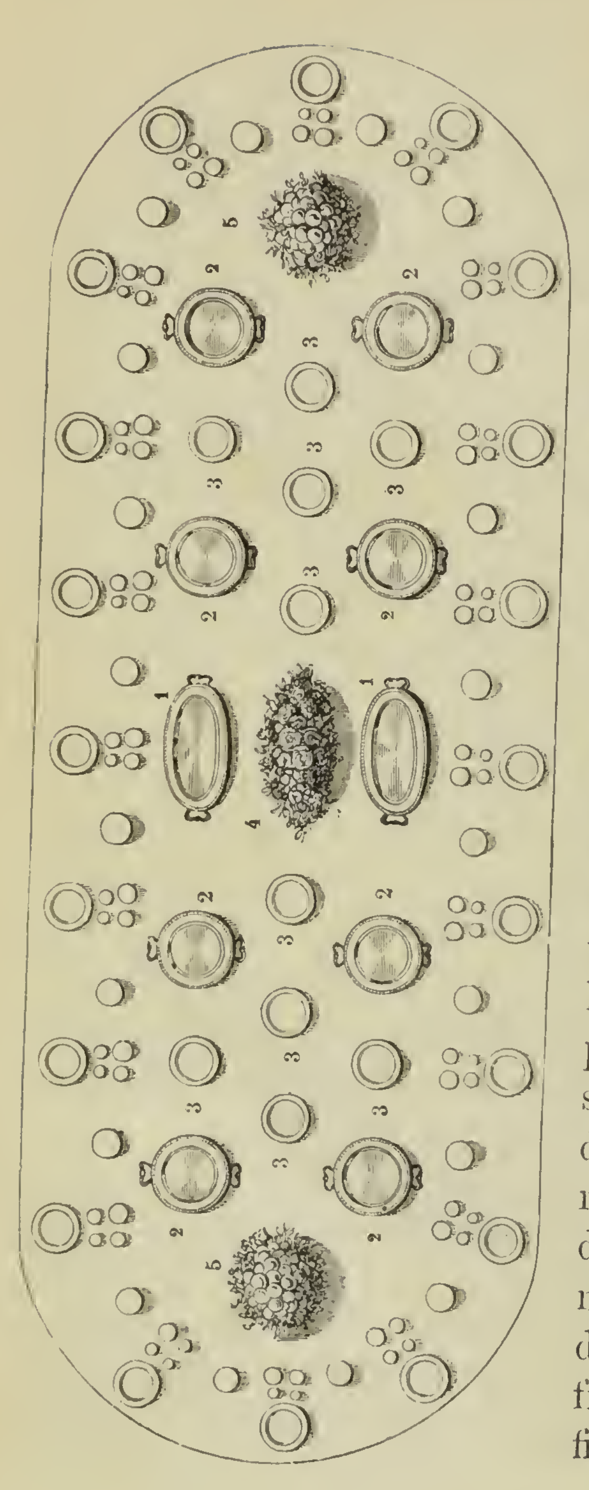
sur la table en même temps que le couvert, et y reste pendant tout le dîner. Dans le premier cas, le dessert sera convenablement arrangé d'avance, et on le déposera, soit sur les dressoirs, s'il y a une place suffisante, soit dans une pièce attenant à la salle à manger, où il sera plus facile de disposer les assiettes dans l'ordre où elles seront ensuite portées et placées sur la table. Si l'on adopte la seconde méthode, qui consiste à mettre sur la table une partie du dessert dès le commencement du service, c'est-à-dire avec le couvert, cette partie sera plus ou moins considérable, selon le nombre des convives. Comme il serait assez difficile de préciser la quantité et l'arrangement de ces assiettes de dessert ainsi placées d'avance, que chacun peut modifier selon son goût, nous nous bornerons à quelques indications générales; et, afin de nous faire mieux comprendre, nous donnerons ces indications d'après deux dessins, l'un pour un menu de 10 à 12 couverts, l'autre pour un menu de 18 à 24 couverts. Ces deux dessins nous serviront en même temps à montrer le service complet de la table. Examinons d'abord une table de douze couverts.

Les douze figures marquées chacune du numéro 1 représentent les douze couverts; il y manque la fourchette, la cuiller, le couteau et le porte-couteau, dont nous avons déjà indiqué la place. Devant chaque couvert sont les trois verres qui lui appartiennent, et tout auprès se trouvent, de distance en distance, huit petites salières jumelles. Les douze



petites figures portant le numéro 2 marquent la place des carafes à eau et à vin, avec les porte-carafes, qui sont ordinairement en cristal comme les carafes elles-mêmes. Le numéro 3, répété quatre fois, indique les quatre raviers ou coquilles à hors-d'œuvre. Le numéro 4 est le réchaud du milieu, destiné à recevoir d'abord le relevé et plus tard le rôti; au dessert, ce réchaud sera enlevé pour faire place à une pièce montée, par exemple, à un nougat décoré, à un croquembouche, ou bien à une jatte de meringues. Les quatre figures marquées du numéro 5 représentent les quatre réchauds pour les entrées du premier service et pour les entremets du second; au dessert, ils seront remplacés par des compotes ou par deux compotes seulement et deux autres assiettes. Aux deux numéros 6 sont figurées deux corbeilles de fruits. Enfin, les six figures qui portent le numéro 7 représentent six assiettes de dessert montées, petits fours ou sucreries. Nous aurons ainsi treize assiettes de dessert, qu'on pourra porter jusqu'à quinze si la table n'était pas suffisamment garnie (ce que nous ne croyons pas), et on en variera l'arrangement de manière que l'ensemble offre toujours une symétrie heureusement combinée.

Voici une table de vingt couverts qui serait servie de la même manière si elle en contenait vingt-quatre. Devant chaque couvert sont quatre verres à pied de même forme, mais de différente grandeur, l'un pour le vin ordinaire, l'autre pour le vin de Bordeaux ou de Bourgogne, le troisième pour le vin de



Champagne, le quatrième pour le vin de Madère ou de Xérès. Entre chaque couvert il y a une carafe d'eau ou une carafe de vin. Nous n'avons marqué ni les salières ni les raviers, qui doivent se placer comme dans le couvert précédent. Les deux figures marquées du numéro 1 sont deux réchauds ovales pour les relevés d'abord, pour les rôtis ensuite, et qui au dessert seront remplacés par des assiettes montées ou par des corbeilles de fruits. Les huit figures désignées

par le numéro 2 sont huit réchauds ronds pour les huit entrées du premier service, remplacées au second service par huit entremets, et au dessert par huit assiettes montées. Nous avons dit que six entrées seraient suffisantes pour une table de 18 couverts; alors on pourrait changer la disposition du service, faire passer les relevés et les rôtis aux deux bouts de la table, et mettre les entrées sur les côtés, trois de chaque côté, en les entremêlant d'assiettes de dessert. Les dix petites figures portant le numéro 3 représentent dix assiettes de dessert, variées avec goût, portant fruits confits, macarons, sucreries et friandises plus appétissantes les unes que les autres. Le numéro 4, au milieu de la table, est une corbeille de fleurs; et les deux numéros 5, aux deux bouts de la table, sont des corbeilles de fruits. Les deux dernières places (numéro 5) peuvent être occupées par des candélabres; dans ce cas on pourrait placer une corbeille de fruits à droite et à gauche de chaque candélabre, et deux assiettes montées seraient posées, l'une à droite, l'autre à gauche de la corbeille de fleurs occupant le milieu de la table.

CHAPITRE III.

INVITATIONS.—NOMBRE DES CONVIVES.

Invitations.—Convenances à observer.—Nombre des convives.—Enfants.—Conseils pour placer convenablement les convives et pour indiquer à chacun la place qu'il doit occuper à table.

Un ami invitera sans façon un ami à venir dîner chez lui, qu'il s'agisse d'un dîner de famille ou d'un dîner d'apparat. Mais à l'égard d'étrangers, de personnes avec lesquelles on n'a que des relations de société, il faut y mettre plus de cérémonie, et celui qui invite, comme celui qui est invité, doit observer certaines bienséances. Les invitations pour un dîner s'adressent habituellement plusieurs jours à l'avance, et il est d'usage de répondre le plus tôt possible à une invitation de ce genre en faisant connaître si on l'accepte ou si on ne peut pas l'accepter, de manière que le maître de maison qui donne à dîner sache à quoi s'en tenir, prenne ses mesures en conséquence et puisse donner des ordres précis pour le couvert. Il y a encore quelques convenances dont il faut savoir tenir compte. Vous n'inviterez pas à dîner une personne que vous connaissez à peine et qui serait peut-être assez étonnée de recevoir une semblable invitation pour se croire obligée de la refuser. N'invitez pas quelqu'un par ce seul

motif que vous supposez qu'un bon dîner peut lui faire plaisir et le consoler des repas plus ou moins modestes qu'il fait chez lui ou dans les restaurants de troisième ordre. Il y a dans chacun de nous un amour-propre bien placé qui doit être respecté. Ne faites pas comme cet amphitryon à la table duquel était assis un homme de lettres et qui disait à cet homme de lettres en lui offrant de nouveau, après un premier refus, je ne sais plus quel mets : « Acceptez, monsieur, acceptez, vous n'en mangerez pas tous les jours. »

Avons-nous besoin d'ajouter que des rapports des inférieurs avec les supérieurs naissent certaines obligations auxquelles on est tenu d'obéir ? Un ministre invitera à dîner ses chefs de division et ses chefs de bureau, mais un chef de bureau, un chef de division n'invitera pas son ministre. Un chef de division priera quelquefois les employés qui travaillent sous ses ordres de venir s'asseoir à sa table : mais un expéditionnaire, avec son traitement de quinze ou dix-huit cents francs, ne se croira pas permis d'inviter son chef de division à venir manger sans façon le potage et le bœuf de famille.

Quel doit être le nombre des convives ? c'est là une question qui a été souvent débattue et qui, nous le croyons, n'a jamais été résolue d'une manière satisfaisante, parce qu'il est bien difficile, pour ne pas dire impossible, d'établir à ce sujet des règles immuables. On a dit et l'on a répété que le nombre des convives ne devait pas être au-dessous de trois

ni au-dessus de neuf, et l'on a appuyé cette décision sur l'antique aphorisme ainsi énoncé : *Numero Deus impare gaudet* (le nombre impair plaît aux dieux) ; et puis, dit-on, les Grâces étaient au nombre de trois, et les Muses au nombre de neuf. Laissons les Grâces et les Muses, qui n'ont rien à faire dans un dîner, et suivons plutôt les inspirations du bon sens, qui valent bien les riantes images de l'ancienne mythologie. Un dîner de huit, de dix, de douze personnes nous plaira tout autant qu'un dîner de neuf couverts seulement, si les convives sont aussi bien assortis. Et puis, remarquez-le bien, avec un nombre impair, vous n'obtiendrez jamais cette régularité qu'on aime à voir dans l'arrangement d'un couvert, cette symétrie qui est déjà un premier plaisir pour les convives. Dites-nous qu'avec un petit nombre de convives, par exemple de huit à douze, la conversation peut être générale et se soutenir animée jusqu'à la fin du repas : nous sommes de cet avis ; dites-nous encore que, si le nombre des convives est trop considérable, il s'établit des conversations particulières entre voisins, que chacun alors parle pour soi, qu'il en résulte un peu de froideur et de monotonie, ou bien que, si la conversation devient générale, elle dégénère bientôt en un bruit assourdissant où chacun veut placer son mot et personne ne s'entend : nous sommes encore de cet avis. Ces deux points accordés, laissons maîtres et maîtresses de maison régler à leur convenance le nombre de leurs convives. Vouloir donner

à cet égard des règles invariables, ce serait s'arroger des droits que chacun aime à se réserver pour en user comme il l'entend.

Toutefois il y a un point qui peut-être mériterait d'être pris en considération. Nous serions disposé à conseiller à un maître de maison de s'arranger toujours de façon que les convives ne soient pas au nombre de treize. C'est un préjugé absurde, que certes nous sommes loin de prendre sous notre protection; nous partagerions plutôt le sentiment de ce monsieur qui consentait très-volontiers à s'asseoir tous les jours à une table de treize couverts, pourvu que le dîner fût bon. Mais il y a des gens assez faibles d'esprit pour être vivement contrariés et mal à l'aise quand ils se trouvent faire partie de treize convives, et pour qui alors les mets les plus recherchés se changent en poison. Nous avons même connu un excellent homme, convive très-aimable, qui ne manquait jamais, en entrant dans la salle à manger, de jeter un coup d'œil rapide sur la table, et, si par malheur il comptait treize couverts, il s'esquivait adroitement, rentrait dans le salon, prenait son chapeau, et s'en allait dîner au restaurant. Il perdait sans doute au change; mais du moins ce qu'il mangeait, il le mangeait sans inquiétude d'esprit. Si plus tard on lui demandait le motif de son absence, il avait toujours pour excuse une indisposition subite dont il avait été pris. Pourquoi donc rendre gratuitement malheureux des gens honnêtes, inoffensifs, qui ne demandent qu'à bien dîner, qu'à

dîner tranquillement, sans souci, avec béatitude? D'ailleurs, un maître de maison, en mettant son attention à éviter ce nombre de treize couverts qui effraye certaines gens, fera encore une chose utile à lui-même; car, comme nous l'avons déjà remarqué, le nombre impair n'est pas favorable à la symétrie du couvert, et l'on doit tenir à la symétrie.

Les enfants doivent-ils être admis à table dans un dîner qui n'est pas simplement un dîner de famille? Voilà une question qu'il suffit de poser pour qu'elle soit résolue. Un homme d'esprit, grand amateur du jeu de whist, faisant un soir sa partie dans un salon et entendant un enfant qui pleurait, dit à ses voisins : « J'aime beaucoup les enfants qui pleurent.— Pourquoi cela? lui demanda-t-on.—Parce qu'on les envoie se coucher, » répondit-il. Je serai moins sévère; je n'enverrai pas au lit mes enfants au moment où mes convives se mettront à table, mais ils iront dîner ou jouer dans une pièce éloignée de la salle à manger. Il y a bien des motifs qui devraient engager les parents à ne jamais admettre les enfants aux repas plus ou moins cérémonieux. D'abord, les enfants n'y sont pas surveillés de près, ils mangent plus qu'ils ne devraient, et peuvent ainsi compromettre leur santé. Ensuite ils sont très-remuants de leur nature, et il est bien rare que leurs voisins n'attrapent pas quelques coups de pied dans les jambes. Enfin il y a le chapitre des enfants terribles, qui répètent étourdiment ce qu'ils ont entendu dire et qui mettent souvent dans un cruel

embarras le papa ou la maman. Nous n'en voulons pour exemple que cet enfant qui, assistant à un grand dîner que donnaient ses parents et se trouvant placé à côté d'un monsieur qu'il avait vu maintes fois venir dans le cabinet de son père, lui dit ingénument : « Monsieur, pourriez-vous me dire qui a inventé la poudre ?—Pourquoi me faites-vous cette question, mon petit ami ?—C'est que papa dit comme ça que ce n'est pas vous qui avez inventé la poudre. » Voilà comment on se fait des ennemis irréconciliables. Ayez donc vos enfants à votre table quand vous êtes seuls ou que vous n'avez que des amis intimes ; les enfants sont la joie et l'ornement des réunions de famille, mais ne les admettez jamais dans un dîner de cérémonie, ce n'est pas là leur place.

Il est dans les bienséances, quand on est invité à dîner dans une maison, de ne pas s'y présenter bien avant l'heure indiquée : on court le risque ou de déranger les gens de la maison, ou de n'avoir pour société, pendant plus ou moins longtemps, que les fauteuils du salon. Mais, s'il ne faut pas arriver trop tôt, on ne doit pas non plus arriver trop tard et croire qu'il est de bon ton de se faire attendre. Il est permis à une dame de se faire attendre, mais à un homme jamais, à moins que cet homme ne soit un personnage considérable, revêtu de hautes fonctions publiques et qui n'a pas toujours la libre disposition de son temps. Lorsque tous les convives sont arrivés (on n'attend pas les retardaires envers

lesquels cette convenance n'est pas rigoureusement exigée), le maître d'hôtel ou un domestique, s'il n'y a pas de maître d'hôtel, ouvre les deux battants de la porte du salon et dit à haute voix : « Madame est servie. » Et on passe du salon à la salle à manger.

Comment se placeront les convives? Autrefois on avait adopté l'usage de désigner les places par des morceaux de carte ou de papier mis d'avance sur les serviettes et portant chacun le nom d'un des convives. C'était une méthode assez commode pour les maîtres de la maison, mais non pour les invités, qui se voyaient obligés de faire des promenades autour de la table pour chercher la place qui leur était destinée, et ne parvenaient pas toujours facilement à la trouver, s'ils avaient le malheur d'avoir la vue courte. On a renoncé à cet usage. Aujourd'hui le maître de la maison, lorsque la plupart des convives sont arrivés et réunis dans le salon, prend en particulier les principaux d'entre eux l'un après l'autre, et dit à l'un : « Vous donnerez le bras à madame » (c'est la maîtresse de la maison); à l'autre : « Vous vous placerez à la gauche de madame » (c'est encore la maîtresse de la maison); à celui-ci : « Vous donnerez le bras à madame une telle et vous la placerez à ma gauche. » Il se réserve pour lui-même l'honneur de donner le bras à la dame qu'il veut placer à sa droite. Il indiquera de la même manière à quelques autres convives la place qu'ils doivent occuper, et, quant à ceux qui ne savent pas d'avance quelle place leur est assignée, ce sera dans la salle à

manger même que le maître de la maison la leur indiquera, au moment même où chacun prendra son poste.

Le plaisir et le charme qu'on peut trouver dans un dîner dépendent beaucoup de la manière dont les convives sont placés. Un maître de maison devra donc s'attacher, autant que cela est possible, à connaître les rapports qui existent entre les personnes qu'il invite à venir s'asseoir à sa table. Si vos convives ne sont pas assortis, si vous placez à côté l'un de l'autre des gens qui se voient pour la première fois, ils échangeront à peine quelques paroles sur la pluie ou le beau temps, et il en résultera nécessairement un peu de contrainte et d'embarras pendant tout le dîner. Ne placez pas non plus à côté l'un de l'autre deux hommes que vous savez être d'opinions politiques diamétralement opposées. Leur conversation, qui roulera d'abord sur le dernier grand bal de la préfecture ou sur le ballet nouveau de l'Opéra, finira bientôt par tomber dans le domaine de la politique, et alors adieu les gais propos, les mots heureux, les plaisanteries innocentes. Vous aurez une discussion assez semblable à une séance orageuse de l'ancienne chambre des députés, et la passion fait oublier la bonne chère. Il y a, en vérité, assez d'autres sujets de conversation, de conversation charmante, vive, spirituelle, pour laisser dormir la politique pendant un dîner, et peut-être serait-il bon d'écrire en lettres d'or sur la porte de la salle à manger : « Ici il est interdit de parler politique. »

CHAPITRE IV.

SERVICE DES DOMESTIQUES.—SERVICE A LA FRANÇAISE. SERVICE A LA RUSSE.

Nombre de domestiques pour le service de la table.—Conseils sur ce service : ordre et soins qu'il faut y apporter.—Changement de couteaux et de fourchettes.—Manière de servir les vins.—Sorbets entre le premier et le second service.—Verres d'eau tiède ou rince-bouche.—Service à la française.—Service à la russe.

Il n'est guère possible de déterminer d'une manière exacte, précise, quel doit être le nombre de domestiques employés au service d'un dîner. D'abord il est bien évident que ce nombre devra toujours être proportionné à celui des convives, et que plus ceux-ci seront nombreux, plus il faudra de serviteurs à leur disposition. Mais nous devons faire remarquer aussi que deux domestiques intelligents, actifs, et qui de plus sont parfaitement au courant du service, feront mieux la besogne et la feront plus vite que quatre autres qui n'ont pas beaucoup d'habitude et de pratique, et en qui l'esprit, aussi bien que les jambes, reste toujours un peu engourdi. En thèse générale, nous croyons qu'un domestique pour quatre ou cinq convives, et par conséquent, trois ou quatre domestiques pour une table de douze à dix-huit couverts sont un nombre suffisant pour

assurer la régularité et la promptitude du service. Du reste, quel que soit le nombre de domestiques que l'on emploie dans un dîner, le point important est de leur donner des ordres précis, d'indiquer exactement à chacun d'eux ce dont il sera spécialement chargé, afin qu'il n'y ait point de malentendu et de double emploi.

Nous serions tenté de dire aux domestiques ce que le prince de Talleyrand disait à ses secrétaires : « Surtout, messieurs, pas de zèle. » Ces mots, appliqués aux domestiques chargés du service d'un dîner, veulent dire ceci : « Pas d'empressement exagéré : vous ferez mal ce que vous voulez faire trop vite ; point de marche précipitée ; pas de grands mouvements, et surtout pas de faux mouvements. Ce n'est pas en s'agitant beaucoup, en s'agitant outre mesure qu'on fait de bonne besogne ; on se heurte, on s'embarrasse les uns les autres, et voilà tout. »

Nous voulons qu'un domestique, le jour d'un grand dîner, soit calme et de sang-froid comme le bon soldat le jour d'une bataille ; qu'il exécute tranquillement, posément, les instructions qu'il a reçues ; qu'il fasse chaque chose au moment où il doit la faire. Nous ne voulons pas qu'il soit distrait, qu'il regarde en l'air quand il faut avoir les yeux sur la table, qu'il écoute la conversation d'un convive au lieu de lui donner une assiette dont il a besoin. Un domestique ne doit rien écouter, rien entendre de ce qui se dit à table ; il n'a plus d'oreilles, il n'a que des yeux. Il ne doit jamais se faire demander les

choses, il doit les offrir. S'aperçoit-il qu'un convive est sur le point de manquer de pain, il en apportera un morceau sur une assiette et l'offrira. Voit-il une carafe d'eau ou de vin à peu près vide, il l'enlèvera et la remplacera par une carafe pleine. S'il est chargé de faire passer un plat, il dira à chaque convive quel est le mets qu'il offre ; il n'oubliera personne, mais il aura aussi l'attention de ne pas offrir deux fois à la même personne.

Il y a des maisons où l'on est dans l'usage de changer de couteaux et de fourchettes à chaque plat. Cet usage nécessite un matériel assez considérable, et, lorsque les domestiques ont ce matériel à leur disposition, leur service n'est pas plus difficile et ne souffre aucun retard, puisqu'ils peuvent préparer d'avance et avoir facilement sous la main tout ce dont ils ont besoin. Dans le cas contraire, c'est-à-dire dans les maisons où cet usage est également adopté, mais où il n'y a pas un matériel suffisant pour le rechange pendant toute la durée du service, les domestiques auront le soin de faire laver à la cuisine et de rapporter à mesure dans la salle à manger l'argenterie dont ils pourront avoir besoin, de manière qu'il n'y ait ni interruption ni retard dans leur service. C'est une peine, un embarras de plus; mais avec un peu d'intelligence, d'attention et d'activité, on se tirera toujours honorablement d'affaire. Nous ferons remarquer que, dans les maisons qui n'ont pas adopté l'usage de changer de couteaux et de fourchettes à chaque plat, il sera toujours in-

dispensable de faire ce changement après les plats de poisson. Il est désagréable de sentir le goût du poisson quand on mange une tranche de filet de bœuf ou une aile de volaille.

Passons au service des vins, et disons d'abord quelques mots des soins que réclament les vins avant le dîner. Outre le vin ordinaire, qui est en permanence sur la table, les vins fins qu'on sert le plus habituellement dans un dîner sont les vins de Madère, de Champagne, de Bordeaux et de Bourgogne. Le vin de Bordeaux doit être monté de la cave trois ou quatre heures avant le dîner et porté dans la salle à manger, afin qu'il y prenne en toute saison la température de la salle; nous supposons que cette salle est d'une douce fraîcheur en été et qu'en hiver elle est chauffée à quinze degrés. Le bouquet du vin se développe beaucoup mieux de cette manière que par la méthode qui consiste à exposer pendant quelque temps la bouteille devant le feu. Cependant, en cas de surprise, si un ami vient vous demander à dîner au moment où vous ne l'attendez pas, et que vous vouliez lui offrir une bouteille de vin vieux de Bordeaux, faites comme les Bordelais, réchauffez quelques instants la bouteille dans un bain-marie tiède. Les vins de liqueur réservés pour le dessert, tels que ceux de Rivesalte, de Grenache, d'Alicante, de Malaga, etc., demandent les mêmes soins que les vins de Bordeaux. Le vin de Bourgogne aime à être servi frais, mais non pas froid, et même en hiver il sera bon de lui faire sen-

tir l'influence d'une température modérée. Le vin de Champagne doit être plongé dans la glace, et comptez qu'il faut environ deux heures pour le frapper complétement. On a pour cet usage des seaux qu'on garnit de glace pilée et de gros sel, et qu'on place dans un lieu le plus frais possible.

Le vin ordinaire doit être frais en tout temps, et en été on le rafraîchit soit par l'emploi de la glace, soit au moyen d'eau de puits qu'on renouvelle de temps en temps. On le sert dans des carafes de cristal de même forme et de même dessin que les carafes d'eau. Bordeaux ou bourgogne, que votre vin ordinaire soit d'excellente qualité, et cela pour deux raisons : d'abord parce que vous ne devez rien offrir de médiocre à vos convives ; ensuite parce qu'il y a des personnes qui, soit par goût, soit pour raison de santé, ne boivent pas d'autre vin que celui-là pendant tout le repas, et qui ne pourraient pas, s'il était médiocre, se consoler avec d'autres crus.

Sans vouloir donner ici une liste complète des vins qui peuvent être servis dans les dîners, nous indiquerons les différentes sortes de vins qui appartiennent spécialement à chacun des trois services, et ces différentes espèces seront encore assez nombreuses pour qu'on n'ait que l'embarras du choix.

Après le potage : Vins de Madère, de Xérès ou vin vieux de Bordeaux.

Au relevé de poisson : Vins de Champagne, vin essentiellement apéritif, lorsqu'il est de bonne qualité et peu sucré, et aussi quelques vins blancs tels

que ceux de Grave, de Chablis, de Sauterne, de Meursault et vin du Rhin, mais à condition que celui-ci sera venu directement des bords du Rhin et qu'il n'aura pas été fabriqué sur les bords de la Seine.

Au premier service : Les grands vins de Bordeaux, tels que ceux de Château-Latour, de Saint-Julien, de Laroze, de Léoville, de Château-Margaux, de Château-Laffitte. Si nous indiquons pour le premier service plutôt les vins de Bordeaux que les vins de Bourgogne, c'est que ceux-ci, étant généralement très-parfumés, ne permettraient plus d'apprécier comme il convient le bouquet si fin, si délicat des vins vieux de Bordeaux.

Au second service : Grands vins de Bourgogne, vins de Volnay, de Pomard, de Clos-Vougeot, de Chambertin, de Romanée et quelques vins du Midi, tels que ceux de Roussillon, de Côte-Rôtie, d'Ermitage, de Tavel. Nous ferons observer que, dans le cours de ce service, on offrira en même temps les vins de Bordeaux que nous avons indiqués pour le premier service; bien des personnes préfèrent le vieux bordeaux au vieux bourgogne, et ne peuvent pas supporter les vins trop chauds du Midi. Quant au vin de Champagne, il devra circuler aussi bien pendant le second que pendant le premier service.

Au dessert : Vins de Lunel et de Frontignan (qui sont des vins muscats [1]), vins de Malaga, d'Alicante,

[1] Défiez-vous des vins muscats factices, des vins de Madère, d'Alicante et de Malaga factices, qu'on fabrique en grand aujour-

de Malvoisie, de Chypre, de Tokai, de Constance.

Un maître de maison se gardera bien d'accabler ses convives en leur faisant offrir une trop grande variété de vins; ce serait un luxe de mauvais goût. Il vaut mieux tenir à la qualité qu'à la quantité. Faites choix d'un petit nombre de vins pour le dîner que vous donnez, mais qu'ils soient excellents, et mettez surtout vos soins à ce que les vins de Madère, de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne ne laissent rien à désirer. Généralement les vins vieux, les vins fins destinés au premier service, de Bourgogne et de Bordeaux, ne se décantent pas : en voulant les transvaser de la vieille et vénérable bouteille qui les contient dans une carafe plus brillante et plus jeune, on court le risque de leur faire perdre une partie de leur délicieux parfum. Servez-les un peu plus lentement dans les verres, si vous craignez qu'il n'y ait un léger dépôt au fond de la bouteille. Le vin de Champagne se débouche hors de la salle à manger, ou du moins de manière que les convives n'entendent pas le bruit des bouchons. On ne se permet ce bruit, et l'innocente gaieté qui en est la suite, que dans un dîner de famille ou d'amis. Le vin de dessert, quand c'est un vin rare et précieux, vin de Constance, de Chypre ou de Malvoisie, est placé habituellement devant le maître de la maison, qui le verse lui-même dans des

d'hui, et qui n'ont rien de commun avec les vins vrais, naturels, si ce n'est un peu la couleur et l'apparence.

petits verres dignes de la liqueur, et qui l'offre à ses convives.

Entre les deux services, on fait passer quelquefois soit un sorbet au rhum ou au madère, soit un verre de punch à la romaine. C'est un usage que nous approuvons très-fort et qui, nous le croyons, est du goût de la plupart des convives. En effet, cette boisson, tout à la fois rafraîchissante et tonique, vous repose après un premier acte où vous avez déjà dignement figuré, et vous prépare merveilleusement au second acte, en vous donnant une nouvelle énergie pour y jouer encore aussi dignement votre rôle.

Au dessert, après les fruits et les compotes, après les petits fours et toutes ces charmantes douceurs, aussi gracieuses de forme qu'agréables au goût, on est assez souvent dans l'usage de servir un fromage glacé. Il est placé devant la maîtresse de la maison, qui le distribue dans les assiettes qu'un domestique lui présente et qu'un autre domestique va offrir aux convives. Généralement, le fromage glacé est aussi bien accueilli que le sorbet.

Comment parler des verres d'eau tiède, des *rince-bouche*, après toutes les bonnes choses qui viennent de passer sous nos yeux? Il faut bien cependant que nous en disions un mot. Les rince-bouche se composent d'un verre et d'un bol de couleur opale. Le verre est rempli d'eau tiède habituellement aromatisée avec un peu d'essence de menthe, d'anis ou d'angélique. Nous conseillons plutôt une tranche de

citron placée sur l'eau dans chaque verre. Le citron, ainsi préparé, sert à deux fins : il communique à l'eau une bonne saveur, et les convives peuvent s'en frotter doucement le bout des doigts. On a beaucoup critiqué et on critique encore l'usage des rince-bouche apportés sur la table, et nous lisons dans quelques livres qu'on donne aux maîtres de maison le conseil de faire disposer des verres d'eau tiède et des serviettes dans une pièce voisine de la salle à manger, pour y faire passer les convives après le repas. Les maîtres de maison ont trop d'esprit pour suivre ce conseil et adopter une méthode ridicule qui ferait ressembler leurs convives à une troupe d'écoliers se rendant le matin au lavabo. Quant à nous, nous n'approuvons ni ne blâmons l'usage des rince-bouche; nous l'adoptons parce qu'il est généralement adopté, qu'il est entré dans nos habitudes, et qu'il faut être de son siècle.

De la salle à manger nous passons au salon ; c'est au salon que se sert le café, et nous n'avons ici que deux observations bien courtes à faire : que le café soit toujours d'excellente qualité et surtout qu'il soit bien chaud, nous devrions dire brûlant. Après le café, on offre la liqueur. Quelquefois la maîtresse de la maison se charge de ce soin, et c'est pour elle l'occasion de faire admirer un chef-d'œuvre de l'art parisien, un petit meuble en bois de rose dont la porte, s'ouvrant à deux battants, laisse voir de charmants petits verres finement dorés et quatre carafes tout aussi élégantes, qui permettent aux

amateurs de porter leur choix sur le vieux rhum ou le vieux cognac, sur le doux marasquin, la grande-chartreuse, la crème de vanille ou de moka. Souvent aussi les petits verres à liqueur sont simplement apportés sur le même plateau que les tasses à café, et un domestique armé de deux cruchons, l'un de vrai curaçao de Hollande, l'autre de véritable anisette de Bordeaux, offre de l'un ou de l'autre aux convives qui pensent qu'un petit verre d'excellente liqueur couronne dignement un bon dîner.

Dans un certain nombre de maisons on a adopté le service à la russe; dans beaucoup d'autres on a conservé le service à la française. Disons ce qui distingue particulièrement ces deux manières de servir un dîner, en quoi elles diffèrent, et de cette comparaison nous ferons facilement ressortir les avantages ou les inconvénients de l'un et de l'autre service.

Dans le service à la française, tous les mets qui doivent être offerts aux convives figurent sur la table dans des plats d'argent ou de porcelaine qu'on pose sur des réchauds. Ce sont, au premier service, un ou deux relevés et deux, quatre ou six entrées, suivant le nombre des convives. Lorsqu'il n'y a qu'un relevé, il est placé au milieu de la table; s'il y en a deux, on les place ordinairement aux deux bouts de la table, et alors le milieu peut être occupé par une corbeille de fleurs. Au second service, les rôtis prennent la place des relevés, et les entremets celle des entrées. Enfin le dessert succède au second

service, et, comme nous l'avons déjà fait remarquer, tantôt il est servi en partie dès le commencement et reste sur la table pendant tout le dîner pour être ensuite complété, tantôt il paraît tout entier comme troisième service. On doit avouer que cette brillante argenterie dont l'éclat se mêle à celui des cristaux et des lumières produit un bel effet, un coup d'œil merveilleux; que cette apparition successive de trois services complets a quelque chose de grand et de noble et cause d'agréables surprises; enfin que ces mets variés, si artistement dressés sur leurs plats, si bien décorés, charment déjà les yeux avant de satisfaire le goût. Mais il faut dire aussi que, malgré les réchauds, et quelque précaution que l'on prenne, les mets qui ne sont pas servis les premiers finissent toujours par se refroidir un peu et par perdre quelques-unes de leurs qualités les plus précieuses. De plus, la vapeur qui s'exhale de ces mets ainsi rassemblés, l'odeur qu'ils répandent, se mêlant à l'air qui ne se renouvelle pas dans la salle à manger, finissent, pour peu que le dîner se prolonge, par former une atmosphère un peu lourde, un peu épaisse, qu'on est impatient de quitter afin de respirer plus librement.

Dans le service à la russe, aucun des plats qui composent le premier et le second service, relevés, entrées, rôtis, entremets, ne paraît sur la table, qui est garnie de vases de fleurs, de corbeilles de fruits et du dessert tout entier. A mesure qu'un plat arrive de la cuisine, il est déposé sur la table de service,

découpé et offert aux convives. Dans le menu, calculé suivant le nombre des convives, mais sans qu'on ait à se préoccuper de garnir la table, le nombre des plats peut être pair ou impair sans inconvénient. Du reste, pour la manière dont les plats se succèdent les uns aux autres, on suit le même ordre que dans le service à la française. Ce qu'il y a à objecter contre le service à la russe, c'est qu'on peut y servir tout ce que l'on veut, même des pièces qui ont déjà été servies, par exemple, un saumon .qui la veille aura figuré tout entier, ou une poularde qui n'aura pas été entamée. Et puis il est quelquefois désagréable pour les convives de ne pas savoir d'avance ce qui va leur être offert. Nous n'ignorons pas qu'on est généralement dans l'habitude de placer de distance en distance sur la table des cartes sur lesquelles est écrit le menu du dîner; mais les convives y jettent à peine les yeux. Ils ne peuvent pas se permettre de consulter une de ces cartes comme on médite une carte de restaurant. Or, plus d'une fois un convive a dû se trouver désappointé d'avoir exercé son appétit sur un plat qui a déjà circulé, quand il en voit paraître un autre qui lui plaît davantage et qu'il lui faut laisser passer en soupirant.

Disons maintenant à l'avantage de cette manière de servir qu'elle se fait plus rapidement et surtout que les mets se mangent toujours chauds et au moment précis : c'est là un mérite incontestable. En outre, qu'il y ait douze convives ou qu'il y en ait vingt, le nombre des entrées et des entremets sera

le même; il suffit de renforcer les plats, lorsque le nombre des convives est plus considérable. Nous comprenons donc très-bien qu'on adopte le service à la russe, mais seulement à la condition que ce service sera irréprochable de tous points, et qu'il n'y paraîtra que des pièces de premier choix. En résumé, le service à la russe nous semble être plus favorable à la bonne chère, le service à la française est plus noble, plus élégant, plus splendide; et, sans nous prononcer pour l'un ou pour l'autre, nous dirons aux maîtres et aux maîtresses de maison : « Voyez et choisissez. »

CHAPITRE V.

MENUS.

Observations préliminaires sur les aliments qui entrent dans la composition du menu d'un dîner —Menu de six à huit couverts et de dix à douze couverts pour chaque mois de l'année.—Quelques remarques particulières sur les menus.—Menus de dix-huit à vingt-quatre couverts. — Menus tout en maigre.

Avant de donner le tableau des menus de six à huit couverts et de dix à douze couverts, proposés comme exemples pour chacun des mois de l'année, nous croyons utile de faire quelques observations au sujet des principaux aliments qui sont la base et le fondement de ces menus. A tout seigneur tout honneur. Commençons donc par le bœuf, que Walter Scott a si plaisamment appelé le *baron de bœuf*, et ensuite nous passerons à des notabilités plus modestes, veau, mouton et porc frais.

« La France et l'Angleterre, dit Carême, sont les deux pays du monde où le bœuf est le meilleur et le plus succulent. Les bœufs les plus estimés à Paris nous viennent du Poitou, du Bourbonnais, de l'Anvergne et de la Normandie. Nous devons considérer le bœuf comme l'âme de la cuisine, car nous employons son extraction gélatineuse (le bouillon) dans les potages, les jus, les consommés, les blonds de

veau, les sauces, et elle nous sert généralement pour mouiller les cuissons des entrées et des entremets qui réclament un peu de nutrition. » — « Si le bœuf, dit encore Carême, est considéré parmi nous comme l'âme de nos préparations alimentaires, le veau en est la seconde partie essentiellement nécessaire ; son extraction est tout à la fois nutritive et rafraîchissante, et contribue puissamment à la succulence des sauces, des consommés, des glaces et des gelées. » Les veaux de Pontoise sont depuis longtemps en possession d'une renommée incontestable pour la qualité et la blancheur ; ceux qui nous viennent des riches pâturages des environs de Rouen, et qu'on nomme veaux de rivière, sont également d'une chair blanche et succulente. On estime fort les moutons de Champagne et de Normandie ; mais ceux qui viennent des Ardennes et des environs de Dieppe, et qui sont connus sous le nom de présalé[1], sont encore plus recherchés à cause de la délicatesse de leur chair. Les moutons élevés dans les provinces méridionales de la France, plus petits et moins gras que ceux du Nord, sont excellents, et c'est avec leur chair qu'on fait le bouillon comme on le fait ailleurs avec le bœuf. Ce bouillon a toutes les qualités nutritives qu'on peut souhaiter.

La viande de boucherie est bonne en tout temps, mais elle est meilleure à certaines époques que dans

[1] On les appelle ainsi parce qu'ils sont nourris sur les côtes maritimes, dans les prairies dont les herbes sont sèches et salées.

d'autres. Ainsi les mois d'hiver sont la saison la plus favorable aux bonnes qualités du bœuf et du mouton ; comme ces animaux viennent de quitter les bons pâturages d'automne, leur chair a acquis toute la succulence désirable. Les deux époques de l'année où l'on mange plus particulièrement l'agneau sont le printemps et l'hiver. C'est aussi l'hiver qui est la saison la plus favorable pour l'emploi du cochon et de toute la charcuterie en général. C'est au printemps que les jambons de Bayonne et de Mayence arrivent en abondance sur nos marchés, mais on peut s'en procurer à toutes les époques de l'année.

Quant à la volaille et au poisson, il nous suffira de faire remarquer que les poulets de grain, les poulardes, les chapons, les dindonneaux, les canards et les pigeons, se succèdent à peu près régulièrement pendant tout le cours de l'année, et que le poisson est surtout abondant et recherché depuis le mois d'octobre jusqu'à la fin du mois de mai. Grâce aux chemins de fer, il arrive aujourd'hui sur nos marchés des poissons qu'il était fort rare d'y voir autrefois, tels, par exemple, que les excellents rougets de la Méditerranée, et c'est encore au moyen de ces voies rapides de communication que le nord reçoit du midi et du centre de la France des artichauts, des choux-fleurs, des aubergines et d'autres légumes qui peuvent aujourd'hui paraître sur une table modeste, dans une saison où autrefois les tables les plus opulentes pouvaient à peine se les procurer. C'est une heureuse révolution en cuisine.

Menus de six à huit couverts et de dix à douze couverts, pour chaque mois de l'année.

JANVIER.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, porc.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, dindes, canards, pigeons.

GIBIER : Faisans, perdreaux, bécasses, bécassines, canards sauvages, sarcelles, grives, alouettes, chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, barbue, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche ou cabillaud.

POISSON D'EAU DOUCE : Saumon, truites, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS [1] : Huîtres, homards, langoustes, crevettes, écrevisses.

LÉGUMES : Choux brocolis [2], cardons, épinards, chicorée, oseille, laitue d'hiver, navets, champignons, truffes [3].

FRUITS : Pommes, poires, raisins, nèfles, marrons.

[1] On désigne sous le nom de *crustacés* certains animaux dont la chair est recouverte d'une *croûte* calcaire, tels que les homards, les écrevisses, etc.

[2] Espèce de chou-fleur blanc ou violet.

[3] Dans aucun des menus nous ne faisons mention de la salade, qui généralement ne paraît pas sur la table et se sert en même temps que le rôti.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Créci.
Bœuf à la choucroute garnie.
Merlans au gratin.
Grives en caisse.

DEUXIÈME SERVICE.

Deux bécasses, ou perdreaux bardés, ou dindonneau au cresson.
Céleri au jus.
Macaroni au gratin.
Crème au chocolat.
Beignets de pommes.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage gras à la semoule.
Turbot avec sauce à part.
Côtelettes de mouton braisées à la Soubise.
Filet de bœuf piqué, sauce tomates.
Salmis de perdreaux.
Sauté de filets de lièvre au fumet de gibier.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, betteraves, anchois, cornichons.

DEUXIÈME SERVICE.

Chapon truffé, ou grives bardées, ou bécassines.
Épinards à la crème.
Croquettes de pommes de terre.
Nougat décoré.
Plum-pudding en mousse.
Chartreuse de pommes[1].

Dessert.—Onze assiettes.

1 assiette montée.
6 assiettes de fruits, fruits secs, etc.
4 assiettes de pâtisseries et sucreries.

Nous donnons comme supplément la liste des principaux relevés dont on pourra faire choix pour les différents mois de l'année.

Jambon glacé chaud, aux épinards, à la purée de pommes de terre, de pois verts, de tomates, de lentilles.

Poularde aux huîtres, au riz, à l'allemande, à la milanaise, à l'estragon, à la flamande, aux morilles, aux concombres, au jus.

Dindonneau poêlé, à la nivernaise, à la flamande, aux marrons glacés, à la sauce italienne.

Culotte d'agneau rôti avec diverses garnitures.

Quartier de chevreuil, sauce poivrade.

[1] Dans les menus de dix à douze couverts, l'entremets placé à la cinquième place ne paraît pas sur la table et se sert, comme assiette volante, au moment où il arrive tout chaud de la cuisine.

Rosbif garni de pommes de terre.
Filet de bœuf à la financière.
Pâté chaud à l'allemande.
Turbot, sauce aux câpres ou aux huîtres.
Bar au bleu, sauce au beurre ou aux anchois.
Saumon au bleu ou sauce génoise.
Truite à la Chambord.
Esturgeon au court-bouillon.
Pâté chaud d'anguilles, avec garnitures.
Côtes de porc frais rôties, sauce tomate.
Pièce d'aloyau braisée, aux racines.
Gigot de mouton à l'eau, garni de racines, dit à la nivernaise.
Gigot de mouton braisé, à la purée de navets, aux navets glacés, aux navets vierges, à la purée de pommes de terre, à la chicorée, aux épinards, au jus.
Timbale à la toulousaine.

On pourra ainsi remplacer par un de ces relevés le relevé indiqué pour tel ou tel menu, et c'est par la même raison que, dans chaque menu, nous indiquons plusieurs rôtis entre lesquels il sera toujours facile de choisir.

FÉVRIER.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, porc.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, dindons, pigeons.

GIBIER : Faisans, perdrix, bécasses, bécassines, sarcelles, canards sauvages, grives, alouettes, etc. ; chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, barbue, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche.

POISSON D'EAU DOUCE : Saumons, truites, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, homards, crevettes, écrevisses.

LÉGUMES : Choux brocolis, choux-fleurs, cardons, céleri, chicorée, épinards, navets, champignons, truffes.

FRUITS : Pommes, poires, raisins, nèfles, oranges, marrons.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au vermicelle.
Sole en matelote normande.
Salmis de deux bécasses.
Côtelettes de veau à la milanaise.

DEUXIÈME SERVICE.

Quatre sarcelles, ou poulets gras au cresson, ou canetons de Rouen.
Chicorée à la crème.
Œufs pochés au jus.
Tartelettes à la frangipane.
Beignets soufflés.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage aux nouilles.
Quartier de chevreuil sauce poivrade.
Filets de mouton piqués à la chicorée.
Suprême de volaille aux truffes.
Côtelettes de lièvre au fumet de gibier.
Filets de soles à la Horly, sauce tomate.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, radis, cornichons, sardines.

DEUXIÈME SERVICE.

Faisan piqué, ou chapon au cresson, ou canards sauvages.
Terrine de Nérac.
Céleri frit.
Haricots à la reine et à la crème.
Miroton de pommes.
Croquettes de riz.

Dessert.—Onze assiettes.

1 assiette montée.
6 assiettes de fruits, fruits secs.
4 assiettes de pâtisseries et sucreries.

MARS.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, pigeons, pintades, canards et canetons.

GIBIER : Sarcelles, macreuses, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, barbue, soles, merlans, bar, raie, carrelets, morue fraîche.

POISSON D'EAU DOUCE : Truites, éperlans, goujons, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, huîtres marinées, moules, homards, langoustes, écrevisses.

LÉGUMES : Choux brocolis, choux-fleurs, céleri, chicorée, épinards, oseille, champignons, truffes, asperges, laitues.

FRUITS : Pommes, poires, raisins, oranges, fraises des quatre saisons.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage aux choux nouveaux.
Poularde au jus.
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Sauté de lapereau aux champignons.

DEUXIÈME SERVICE.

Canetons de Rouen, ou éperlans panés, ou sarcelles au citron.
Huîtres frites à l'anglaise.
Asperges en branches.
Cardons au jus.
Pommes au beurre.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Chantilly (purée de lentilles).
Tête de veau en tortue.
Fricassée de poulets à la chevalière.
Canards aux navets.
Filets de cochon sauce tomate.
Soles au gratin.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, radis, thon mariné, anchois.

DEUXIÈME SERVICE.

Filet de bœuf piqué, ou soles frites, ou truite au bleu.
Asperges en branches.
Épinards à l'anglaise.
Timbale au macaroni.

Charlotte de pommes.
Croquembouche de petits choux à la crème.

Dessert.—Onze assiettes.

6 de fruits, fruits secs.
4 de compotes et de pâtisseries.
1 corbeille ou assiette montée.

AVRIL.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, poulets, pintades, canards, pigeons.

GIBIER : Lapins.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raie, merlans, maquereaux, carrelets, morue fraîche.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, saumon, truites, aloses.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, homards, langoustes, écrevisses.

LÉGUMES : Choux brocolis, oscille, céleri, chicorée, asperges, petits pois, champignons, épinards, navets.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage julienne au consommé.

Filet de bœuf sauté au vin de Madère.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Côtelettes de porc frais, sauce piquante.

DEUXIÈME SERVICE.

Gigot d'agneau, ou dindonneau, ou poulets nouveaux au cresson.
Asperges en branches.
Pommes de terre en purée.
Homard ou langouste.
Tourte à la frangipane.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au sagou.
Saumon au bleu ou alose à la purée d'oseille.
Pigeons aux petits pois.
Filet de bœuf piqué, sauce échalote.
Poularde au riz.
Épigramme d'agneau.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, radis, saucisson de Bologne, olives.

DEUXIÈME SERVICE.

Pintades piquées, ou poulets gras bardés, ou chapon au cresson.

Pâté ou terrine de foies gras.
Asperges en branches.
Filets de maquereaux frits à l'anglaise.
Buisson d'écrevisses.
Biscuit de Savoie décoré.

Dessert.—Onze assiettes.

6 assiettes de fruits, fruits secs.
4 assiettes de pâtisseries et confitures.
1 corbeille de fruits, ou une pièce montée.

MAI.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

GIBIER : Lapins.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, poulets, dindonneaux, canards, pigeons, pintades.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raies, merlans.

POISSON D'EAU DOUCE : Truites, saumon, aloses, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, coquilles de Saint-Jacques, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Choux brocolis, oseille, céleri, chicorée, épinards, asperges, champignons, petits pois, navets, carottes.

FRUITS : Poires, pommes, fraises.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage printanier.
Bœuf en hochepot.
Canetons aux navets nouveaux.
Ris de veau aux pointes d'asperges.

DEUXIÈME SERVICE.

Quartier d'agneau, ou poulets nouveaux bardés, ou pigeons de volière.
Petits pois à l'anglaise.
Artichauts frits.
Buisson d'écrevisses.
Tourte aux fraises.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage printanier.
Turbot.
Côtelettes d'agneau à la jardinière.
Poulets poêlés à l'estragon.
Canards aux petits pois.
Filet de bœuf braisé aux laitues.

Hors-d'œuvre.

Beurre, artichauts, radis, anchois.

DEUXIÈME SERVICE.

Jambon glacé, ou chapon au cresson, ou soles frites.

Petits pois à la française.

Choux-fleurs gratinés au parmesan.

Buisson de crevettes.

Gelée aux fraises.

Turban de biscuit garni de crème de Chantilly.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.

2 corbeilles de fruits.

6 assiettes de fruits.

6 assiettes de sucreries et petits fours.

JUIN.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, agneau.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulardes, poulets, canards, pigeons, dindonneaux.

GIBIER : Lapins.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raies, merlans, carrelets, morue fraîche, maquereaux, rougets, éperlans.

POISSON D'EAU DOUCE : Truites, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

CRUSTACÉS : Homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Choux, oseille, céleri, chicorée, épinards, asperges, petits pois, haricots verts, pommes de terre et carottes nouvelles, navets nouveaux, champignons.

FRUITS : Poires, fraises, framboises, cerises, groseilles en grappes, abricots.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage faubonne.
Anguille à la tartare.
Noix de veau à la chicorée.
Pigeons aux petits pois.

DEUXIÈME SERVICE.

Poulets de grain, ou chapon au cresson.
Haricots verts sautés au beurre.
Petits pois à la française.
Gâteau de riz soufflé.
Tarte aux cerises.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage julienne.
Rosbif garni de pommes de terre nouvelles (frites).

Filets de merlans à l'italienne,
Canards aux navets vierges.
Poularde à la jardinière.
Filet d'agneau piqué à la purée d'asperges.

DEUXIÈME SERVICE.

Quartier de chevreuil, ou dindonneau bardé, ou poulets gras au cresson.
Fèves de marais.
Artichauts à la lyonnaise.
Homards, ou salade de volaille.
Tartelettes de groseilles et framboises.
Macédoine de fruits.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de petits fours.

JUILLET.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, agneau.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulets, poulardes, canards, pigeons, dindonneaux.

GIBIER : Lapins.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche, maquereaux, rougets.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

CRUSTACÉS : Homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Céleri, chicorée, épinards, asperges, petits pois, haricots verts, fèves de marais, tomates, pommes de terre hâtives.

FRUITS : Poires, cerises, prunes, fraises, groseilles, framboises, abricots, melons.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage aux petites racines.

Anguille à la ravigote.

Côtelettes d'agneau aux petits pois.

Poulets sautés à la Marengo, garnis de champignons.

DEUXIÈME SERVICE.

Dindonneau piqué, ou pigeons bardés, ou canetons nouveaux.

Haricots verts à l'anglaise.

Buisson de crevettes.

Artichauts à la barigoule.

Tarte aux groseilles.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage julienne, purée de pois verts.
Morue fraîche à la hollandaise.
Filet de bœuf à la chicorée (braisé).
Dindonneau poêlé à la jardinière.
Ris de veau à l'anglaise.
Croquettes de volaille.

DEUXIÈME SERVICE.

Culotte d'agneau, ou chapon au cresson, ou soles frites panées à l'anglaise.

Salade de homard.
Asperges en petits pois.
Artichauts à la lyonnaise.
Chartreuse de fruits.
Turban de biscuits garni de crème fouettée avec framboises.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de petits fours.

AOUT.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton.

VOLAILLE : Chapons, poules, poulets, poulardes, pigeons, dindonneaux, pintades.

GIBIER[1] : Perdreaux, cailles, coqs de bruyère, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raie, morue fraîche, rougets, harengs.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

CRUSTACÉS : Homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Chicorée, asperges, petits pois, haricots verts, fèves de marais, concombres.

FRUITS : Pêches, abricots, prunes, cerises, fraises, figues, melons, raisins, mûres.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potages à la d'Artois.
Bœuf en hochepot.
Rougets, sauce ravigote.
Filets de volaille aux concombres.

DEUXIÈME SERVICE.

Coq de bruyère, ou poulets à la reine au cresson, ou pigeons bardés.

[1] Il y a en France un assez grand nombre de départements où la chasse est permise dans le courant du mois d'août.

Haricots verts à la poulette.
Choux-fleurs au naturel.
Tartelettes aux abricots.
Crème au café.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage faubonne, purée de pois verts.
Bar au bleu, sauce aux anchois.
Pigeons aux petits pois.
Filet de bœuf aux petites racines.
Boudins à la reine.
Ris de veau à la chicorée.

DEUXIÈME SERVICE.

Pintade, ou poularde au cresson, ou canetons de ferme.
Concombres farcis.
Fèves de marais à la poulette.
Buisson d'écrevisses.
Tartelettes aux abricots.
Macédoine de fruits.

Dessert.—Quinze assiettes.

3 assiettes marquantes pour le milieu.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de sucreries et petits fours.

SEPTEMBRE.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton.

VOLAILLE : Poulets, poulardes, chapons, dindonneaux, pigeons, canards, pintades.

GIBIER : Perdreaux, cailles, faisans, sarcelles, bécassines, chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, soles, raie, merlans, morue fraîche, rougets, harengs.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Chicorée, haricots verts et blancs, fèves, concombres, champignons.

FRUITS : Raisins, pêches, melons, poires, nèfles, figues, amandes, noix fraîches, noisettes.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au riz, purée tomate.
Soles normandes.
Filets de mouton, purée de navets.
Poulets poêlés aux champignons.

DEUXIÈME SERVICE.

Perdreaux bardés, ou lapereaux bardés.

Haricots blancs à la crème.
Laitues à l'espagnole.
Salade de homard.
Crème renversée, à la vanille.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au vermicelle, purée de racines.
Brochet au bleu.
Filet de bœuf, sauce tomate.
Grenadins aux concombres.
Fricassée aux quenelles et champignons.
Petits pâtés au jus, à la ciboulette.

DEUXIÈME SERVICE.

Perdreaux bardés, ou cailles bardées, ou chapon au cresson.
Haricots à la bretonne.
Tomates farcies.
Petits pots de crème au café.
Beignets de pêches.
Fromage bavarois aux fraises.

Dessert.—Quinze assiettes.

3 assiettes marquantes pour le milieu.
6 assiettes de fruits de la saison.
6 assiettes de petits fours et sucreries.

OCTOBRE.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton.

VOLAILLE : Poulets, poulardes, chapons, dindonneaux, pigeons, pintades.

GIBIER : Perdreaux, faisans, sarcelles, mauviettes, grives, chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, bar, soles, raie, merlans, rougets, harengs.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, lamproies, goujons.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Artichauts, céleri, épinards, cardons, chicorée, concombres, fèves, haricots blancs, champignons, truffes.

FRUITS : Raisins, poires, pommes, fraises, nèfles.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage, purée aux croûtons.
Soles au gratin.
Salmis au gratin.
Filet de mouton à la chicorée.

DEUXIÈME SERVICE.

Sarcelles, ou cailles bardées, ou dindonneau au cresson.
Navets glacés.
Artichauts à la barigoule.
Beignets de blanc-manger.
Crème au chocolat.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Créci.
Pièce d'aloyau à la mode.
Ris de veau piqué, purée tomates.
Poularde à la financière.
Perdrix aux choux montées.
Petits pâtés aux huîtres.

DEUXIÈME SERVICE.

Quartier de chevreuil, ou perdreaux rôtis, ou faisan piqué.
Cardons au jus.
Concombres à la crème.
Buisson d'écrevisses.
Beignets de pommes.
Gelée aux coings.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles de fruits.
6 assiettes de fruits de la saison.
6 assiettes de petits fours et sucreries.

NOVEMBRE.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, porc frais.

VOLAILLE : Poules, poulets, poulardes, chapons, dindonneaux, canards, pigeons, pintades.

GIBIER : Perdreaux, bécasses, sarcelles, pluviers, vanneaux, mauviettes, chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, saumon, truites, bar, soles, raie, merlans, rougets, harengs frais.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS : Huîtres, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

LÉGUMES : Artichauts, cardons, épinards, céleri, concombres, champignons, aubergines.

FRUITS : Poires, pommes, raisins, nèfles, marrons.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage aux marrons.
Côte de bœuf braisée aux tomates.

Salmis de perdreaux.
Soles frites à l'anglaise.

DEUXIÈME SERVICE.

Bécasses bardées, ou chapon au cresson.
Céleri au velouté.
Pommes de terre à la maître d'hôtel.
Gelée au marasquin.
Pommes meringuées.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage à la Condé.
Saumon au bleu.
Filet de bœuf, sauce échalote.
Pâté chaud de mauviettes.
Filets de lièvre au fumet de gibier.
Côtelettes de mouton à la Soubise.

DEUXIÈME SERVICE.

Faisan piqué, ou quartier de chevreuil, ou perdreaux rouges piqués.
Timbale au macaroni.
Aubergines farcies.
Croquettes de pommes de terre.
Cartouche à la frangipane.
Bordure de riz aux pommes.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles de fruits.
6 assiettes de fruits secs ou compotes.
6 assiettes de petits fours et sucreries.

DÉCEMBRE.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

VIANDE DE BOUCHERIE : Bœuf, veau, mouton, porc frais.

VOLAILLE : Poules, poulets, poulardes, chapons, dindes, pintades, pigeons.

GIBIER : Perdrix, faisans, bécasses, sarcelles, macreuses, pluviers, vanneaux, grives, mauviettes, chevreuil, lièvres, lapins.

POISSON DE MER : Turbot, saumon, bar, soles, plies, raie, éperlans.

POISSON D'EAU DOUCE : Carpes, truites, tanches, perches, anguilles, goujons.

COQUILLAGES : Huîtres.

LÉGUMES : Cardons, céleri, épinards, chicorée.

FRUITS : Poires, pommes, raisins, marrons.

Menu de six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au macaroni.
Anguille à la tartare.

Grives en caisse.

Filets de lapereaux sautés aux truffes.

DEUXIÈME SERVICE.

Bécasses ou bécassines, ou pluviers, ou vanneaux.

Épinards à la crème.

Croûte aux champignons.

Crème frite.

Nœuds d'amour.

Menu de dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au vermicelle, purée de navets.

Jambon chaud, glacé aux épinards.

Sarcelles aux olives.

Salmis de bécasses.

Filet de bœuf aux truffes.

Noix de veau à la milanaise.

DEUXIÈME SERVICE.

Dinde truffée, ou faisan piqué entouré de rouges-gorges, ou canards sauvages.

Pâté de foies gras.

Choux-fleurs.

Céleri frit.

Charlotte de pommes.

Cabinet pouding.

Dessert.—Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles de fruits.
6 assiettes de fruits secs ou compotes.
6 assiettes de petits fours et sucreries.

Les menus de six à huit couverts et de dix à douze couverts, tels qu'ils sont composés, n'ont été indiqués que comme des modèles approximatifs pour la quantité et la qualité des mets, suivant le nombre des convives et la saison où l'on donne à dîner. On comprend qu'un menu disposé pour six couverts peut également convenir pour huit, mais non pas pour douze, et qu'un menu préparé pour dix convives suffira pour douze, mais non pas pour dix-huit. Si donc, au lieu de douze invités, vous en avez de quinze à vingt, vous n'aurez autre chose à faire qu'à renforcer le service et à choisir dans les menus d'un autre mois les mets qui vous paraîtront les plus convenables pour composer votre menu de quinze à vingt couverts. Ainsi, au lieu de quatre entrées, vous en mettrez six; vous pourrez aussi avoir deux relevés, dont un sera un beau poisson. Le second service devra compter huit entremets, parmi lesquels il y en aura quatre de légumes. Quant au dessert, il pourra rester tel qu'il est indiqué pour un menu de douze couverts; seulement la pièce montée sera d'une plus belle apparence, et un fromage

glacé sera bien reçu des convives et fera honneur à la maîtresse de la maison. Du reste, nous donnons ci-après deux spécimens de menus pour dix-huit ou vingt-quatre couverts.

La première chose à faire dans la composition d'un menu pour vos dîners, c'est de consulter la saison où vous vous trouvez et de tenir compte des productions diverses qu'elle vous offre. Ainsi vous ne demanderez pas à votre cuisinier ou à votre cuisinière des perdrix aux choux dans le mois de juin, non plus que des canards aux petits pois dans le mois de décembre. Usez des légumes dans leur primeur et du gibier dans sa saison. Vous avez dû remarquer que les potages indiqués pour les mois du printemps sont tous composées de ces légumes si frais, si tendres, si savoureux à cette époque : c'est vous dire que vous commettriez une grave erreur, que vous feriez un gros contre-sens en cuisine, en servant dans les mois de mai ou de juin des potages au vermicelle ou au macaroni ; ceux-ci sont de vrais potages d'hiver et ne doivent paraître sur la table que lorsque les légumes sont devenus durs et sans saveur. Par la même raison, vous ne demanderez pas en décembre ou en janvier le potage printanier ou aux petites racines.

Cette observation, faite à propos des potages, s'applique également à d'autres parties de votre menu, et en particulier aux garnitures ou litières qui accompagnent les entrées. Ainsi vous éviterez d'employer dans les mois d'avril, de mai et de juin,

les garnitures d'hiver, telles que truffes et olives confites, choucroûte, oseille et chicorée conservées, macaroni, au lieu des garnitures printanières qui sont du goût de tout le monde, et parmi lesquelles il suffira de nommer les pointes d'asperges, les petits pois, les haricots verts, les choux, les carottes et les navets nouveaux.

Si nous passons aux entremets, nous aurons encore l'occasion de faire remarquer à nos bonnes ménagères, à nos élégantes maîtresses de maison, qu'il ne convient pas de servir pour entremets au mois de juin, soit pouding, macaroni, croûte aux champignons, soit croquettes de riz et nougat, lorsqu'on peut se procurer si facilement des primeurs excellentes et offrir à ses convives petits pois à la française ou à l'anglaise, artichauts frits ou à la barigoule, asperges en branches, haricots verts à l'anglaise ou liés, tartes et tartelettes aux fruits nouveaux, croquembouche aux abricots et macédoine de fruits.

Arrivons au dessert. Est-il nécessaire de vous dire que dans les mois d'été vous aurez rarement recours aux compotes, que vous laisserez de côté les pruneaux et la confiture, et que vous fermerez impitoyablement la porte de votre salle à manger aux quatre mendiants. Ils vous ont rendu service pendant l'hiver, gardez-leur un bon souvenir ; mais pour le moment remplacez-les par ces fruits à peau veloutée, à chair succulente, qui, cueillis à point et mêlés aux fleurs de la saison, sont le plus bel ornement d'une table. Le dessin ci-joint offre le

modèle d'une élégante corbeille de fruits et de fleurs, que chacun du reste peut varier suivant son goût et ses moyens.



Il faut remarquer que les menus dont nous avons donné deux exemples pour chaque mois de l'année doivent être considérés simplement comme une in-

dication dont les maîtresses de maison pourront s'aider pour composer elles-mêmes un menu à leur convenance. Tous les articles compris dans ces menus n'y ont pas été mis au hasard et pour le seul plaisir de faire résonner des noms plus ou moins ambitieux; ils sont décrits avec tous les détails nécessaires dans la suite de cet ouvrage, chacun à la place qui lui est destinée, et les recettes que nous donnons, toujours fondées sur une une bonne et saine cuisine, sont claires, simples, faciles d'exécution et à la portée de toutes les intelligences. Elles s'éloignent également des hauteurs et des somptuosités de l'art culinaire pratiqué par les grands maîtres pour les grandes maisons, et de ces méthodes vulgaires et de mauvais goût qu'il faut laisser aux artistes de bas étage. En cuisine, comme en toutes choses, la vérité est dans le juste milieu. C'est en lisant la suite de nos articles toujours classés avec ordre et de nos recettes toujours décrites avec clarté et bon sens, qu'on trouvera facilement le moyen de composer un menu conforme aux bons principes, d'en varier les éléments, d'en régler l'ordonnance avec ce goût qui sait donner du prix aux moindres choses.

Qu'on nous permette encore une dernière observation que les ménagères auront faite certainement avant nous. Les divers articles indiqués pour le menu d'un mois quelconque de l'année ne sont pas tellement particuliers à ce mois qu'on soit obligé de s'y tenir et de s'y conformer. Il est évident qu'on

pourra emprunter au mois suivant comme au mois précédent les articles qu'on trouverait mieux à sa convenance. Ainsi en supposant, par exemple, que vous ayez à donner à dîner dans le mois de mars, vous pourrez comparer le menu de ce mois avec les menus des mois de février et d'avril, et de la combinaison de ces trois menus vous formerez le vôtre comme vous l'entendrez. Il y a cependant quelques exceptions dont il faut toujours tenir compte. Ainsi la chasse, qui est encore ouverte au mois de février, est fermée au mois de mars, et l'on doit consciencieusement s'interdire dans ce mois l'usage du gibier. Et comme nous blâmons hautement la fraude et la contrebande, sous quelque forme qu'elles se présentent, nous dirons avec franchise qu'il n'est permis à personne de les encourager. Le respect de la loi et l'observation des ordonnances ne doivent jamais être sacrifiés au désir et à la vaine gloire de voir paraître sur sa table un faisan piqué ou des perdreaux rouges bardés dans un temps où ces excellents oiseaux méritent d'être respectés, d'abord parce que la loi le veut ainsi et qu'elle a raison de le vouloir, ensuite parce que réellement alors ils sont moins bons et moins dignés de figurer comme rôti, enfin parce qu'il faut savoir user sagement des biens que la Providence nous envoie.

Afin de compléter tout ce qui concerne les menus et de ne rien laisser à désirer à ce sujet, nous donnerons, comme spécimens, deux menus de dix-huit à vingt-quatre couverts, l'un pour la saison d'hiver,

l'autre pour la saison de printemps, et nous mettrons à la suite quelques menus de dîners tout en maigre.

Menu pour dix-huit à vingt-quatre couverts (saison d'hiver).

PREMIER SERVICE.—DEUX POTAGES.

Potage purée de marrons aux petits croûtons.
Potage à la Créci.

DEUX RELEVÉS.

Jambon glacé aux épinards.
Dinde truffée.

SIX OU HUIT ENTRÉES[1].

Filet de bœuf piqué, sauce tomate.
Noix de veau à la purée d'oseille.
Salmis de sarcelles.
Perdreaux sautés aux truffes.
Pâté chaud à la financière.
Poulets à la reine, à la ravigote.
Filets de soles à la Orly.
Darne de saumon au beurre d'anchois.

DEUXIÈME SERVICE.—DEUX RÔTIS..

Quartier de chevreuil.
Pluviers dorés.

[1] Six entrées sont suffisantes pour dix-huit couverts.

OU BIEN :

Faisan piqué et entouré de becfigues.
Bécasses bardées.

SIX OU HUIT ENTREMETS[1].

Cardons au jus.
Ragoût de truffes.
Choux-fleurs au parmesan.
Buisson d'écrevisses.
Gelée d'oranges moulée.
Pouding à la moelle, sauce au madère.
Croquembouche aux pistaches.
Soufflé au chocolat.

DESSERT.—DIX-SEPT ASSIETTES.

1 pièce montée pour le milieu[2].
4 compotes.
2 corbeilles de fruits.
4 assiettes montées, fruits confits.
6 ou 8 assiettes de petits fours et sucreries.
Fromage glacé.

Autre menu pour dix-huit à vingt-quatre couverts (saison de printemps).

PREMIER SERVICE. — DEUX POTAGES.

Potage printanier au consommé.
Riz au lait d'amandes.

[1] Six entremets sont suffisants pour dix-huit couverts.
[2] Si le milieu est occupé par une corbeille de fleurs, il n'y aura pas de pièce montée.

DEUX RELEVÉS.

Turbot à la hollandaise, ou alose grillée à la purée d'oseille.

Rosbif d'aloyau à l'anglaise, ou pièce de bœuf garnie à la française.

SIX OU HUIT ENTRÉES.

Sauté de volaille à la financière.
Noix de veau glacée aux laitues.
Canetons aux petits pois.
Côtelettes de mouton à la purée de navets.
Petits vol-au-vent à la béchamel.
Filets de soles à la mayonnaise.
Filet de bœuf garni d'oignons glacés.
Timbale de foies gras.

DEUX RÔTIS.

Poulardes au cresson.
Lapereaux bardés.

OU BIEN :

Dindonneau au cresson.
Canards sauvages.

DEUXIÈME SERVICE. — SIX OU HUIT ENTREMETS.

Petits pois à la parisienne.
Asperges, sauce au beurre.

Œufs pochés au jus.
Fèves de marais à la béchamel.
Petits soufflés au riz.
Petits nougats au gros sucre.
Gelée de fraises moulée.
Crème plombière garnie de fruits.
Même dessert que ci-dessus.

Un homme de beaucoup d'esprit et de goût, amateur de bonne chère, mais qui tenait à la bonne chère moins pour lui-même que pour ses convives, avait choisi le vendredi pour ses dîners officiels, parce qu'il trouvait que c'était une chose trop facile et trop vulgaire de donner à dîner les jours gras. Il avait le bonheur d'avoir à sa disposition un cuisinier très-intelligent, très-habile, qu'il aidait encore de ses conseils, et il trouvait le moyen de varier ses menus et d'avoir tous les vendredis, pendant trois ou quatre mois de l'année, un service qui ne laissait rien à désirer. Toutefois il faut avouer que cette cuisine est rendue difficile par le peu de ressources qu'on trouve dans la nomenclature des comestibles qui la composent. Nous nous bornerons à donner deux ou trois menus pour six à huit couverts, et autant pour dix à douze couverts.

Menus en maigre, pour six à huit couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage au riz à la purée de navets.
Brochet garni de laitances.

Grondins au beurre d'anchois.
Pâté chaud de lamproies.

DEUXIÈME SERVICE.

Merlans panés à l'anglaise.
Œufs pochés à la tomate.
Épinards au velouté.
Pommes meringuées.
Crème au chocolat.

Autre menu.

PREMIER SERVICE.

Potage aux nouilles au cerfeuil.
Bar grillé, sauce au beurre d'anchois.
Petits pâtés aux huîtres.
Matelote à la marinière.

DEUXIÈME SERVICE.

Soles panées à l'anglaise.
Œufs pochés à la chioorée. .
Petits pois au sucre.
Gâteau au riz soufflé.
Gelée au rhum.

Autre menu.

PREMIER SERVICE.

Potage à l'oseille liée.
Cabillaud à la crème.
Vol-au-vent d'anguilles à la poulette.
Maquereaux à la maître d'hôtel.

DEUXIÈME SERVICE.

Éperlans panés à l'anglaise.
Croûte aux champignons.
Carottes à la béchamel.
Pommes au riz glacées.
Tartelettes à la marmelade d'abricots.

Menus en maigre, pour dix à douze couverts.

PREMIER SERVICE.

Potage, croûte gratinée à la purée de lentilles.
Turbot à la hollandaise.
Sauté de filets de merlans aux truffes.
Pâté chaud de quenelles de poisson à la béchamel.
Tanches au gratin, au vin de Madère.
Salmis de macreuses.

DEUXIÈME SERVICE.

Poules d'eau, goujons de Seine.
Nougat décoré.
Navets glacés au sucre.
Buisson d'écrevisses.
Poires au beurre.
Gelée aux framboises (conserve).

Autre menu.

PREMIER SERVICE.

Potage de riz à la Créci.
Saumon à la royale.

Rougets grillés, sauce à l'italienne.
Filets de soles à la mayonnaise.
Vives en matelote au vin blanc.
Pâté chaud de lamproies.

DEUXIÈME SERVICE.

Sarcelles au citron, limandes frites panées à l'anglaise.
Croquembouche de petits choux à la crème.
Épinards à l'anglaise.
Sauté de truffes
Timbale de macaroni.
Gelée d'ananas.

Autre menu.

PREMIER SERVICE.

Potage, croûte gratinée à la purée de marrons.
Brochet à la régence.
Petites truites au vin de Bordeaux.
Croquettes de saumon aux truffes.
Salmis de sarcelles.

DEUXIÈME SERVICE.

Macreuses, éperlans panés à l'anglaise.
Sultane à la Chantilly.
Purée de haricots à la crème.
Choux-fleurs au parmesan.
Turban de biscuits garni de crème au chocolat.
Macédoine de fruits.

CHAPITRE VI.

MENUS DE FAMILLE. — CONSEILS AUX MÉNAGÈRES.

Conseils aux ménagères.—Observations sur les aliments.—Principes d'économie bien entendue.—Menus de famille.

Dans le chapitre précédent, nous avons indiqué une série de menus composés avec soin, et à l'aide desquels maîtres et maîtresses de maison peuvent faire un choix de mets variés pour la composition des dîners qui ne sont pas simplement des dîners de famille. Or, c'est précisément aux dîners de famille que nous voulons maintenant consacrer ce chapitre. Nous nous adressons à tout le monde dans ce livre, aussi bien à ceux que leur position de fortune et leurs nombreuses relations de société mettent à même de recevoir et de faire souvent des invitations, qu'à ceux qui vivent surtout de la vie de famille, et auxquels nous voulons donner quelques conseils sur leur menu de chaque jour, sur le choix et l'achat des aliments, des provisions qu'il convient le mieux de faire. Ce n'est pas la quantité, ce n'est pas non plus la grande variété des mets qui fait une bonne cuisine ; c'est d'abord la qualité des aliments qu'on se procure suivant la saison, ensuite la manière de les préparer. Avec trois ou quatre plats bien

choisis, apprêtés avec tout le soin possible sous la surveillance d'une ménagère attentive, on peut faire tous les jours d'excellents dîners et trouver dans ces dîners la matière d'excellents déjeuners pour le lendemain. Causons donc familièrement sur un sujet qui doit intéresser toutes les ménagères, et passons en revue les mets les plus usuels, les plus simples, qui seront en même temps les meilleurs pour la santé et les moins dispendieux. Nous n'aurons ici à présenter que des observations générales, et il ne sera nullement question des recettes pour la préparation de tel ou tel mets; ces recettes sont décrites, avec tous les développements convenables, dans la seconde partie, où on pourra les consulter.

Nous supposerons, pour rendre plus facile l'application de nos conseils, que nous nous adressons à une famille composée de six personnes, et nous dirons avant tout à la ménagère, à la mère de famille, à la maîtresse de maison: « Ne vous mettez jamais complétement à la discrétion d'une cuisinière, qui trop souvent achète à sa fantaisie, sans consulter le goût ou la bourse de ses maîtres; dirigez-la dans le choix qu'elle doit faire, surveillez-la dans ses achats de tous les jours, et si vous le pouvez, allez quelquefois vous-même au marché pour savoir le prix des choses et apprendre à connaître quels sont les marchands qui devront vous inspirer le plus de confiance par leur bonne foi et l'excellente qualité de leurs marchandises. C'est ainsi que vous saurez vous adresser au meilleur boucher, au meil-

leur marchand de volailles, au meilleur épicier, au meilleur marchand de légumes. Qu'il nous soit encore permis, ménagères qui aimez l'ordre et une économie bien entendue, de vous donner un conseil : payez comptant tout ce que vous achetez, vous aurez toujours ainsi votre pleine et entière liberté pour débattre le prix des choses ; et puis on paye facilement les petits comptes, mais les longs mémoires qui arrivent à la fin de chaque mois vous prennent souvent au dépourvu, parce que l'argent a reçu une autre destination, et vous causent toujours de la contrariété et de la mauvaise humeur. Vous payerez tout plus cher, il n'y aura plus ni règle ni ordre dans vos dépenses de chaque jour, et l'économie disparaîtra de votre ménage.

Commençons maintenant notre petite revue, et disons d'abord un mot du pot-au-feu, qui est la base, la partie essentielle d'un bon dîner, et auquel vous devez apporter le plus grand soin. Consultez, pour le bien conduire, l'article spécial qui le concerne. Vous prenez, pour *marquer* le pot-au-feu, deux kilogrammes (quatre livres) de tranche ou de culotte de bœuf ; la poitrine est peut-être meilleure à manger, mais elle donne un bouillon plus léger. Quant au parti à tirer du bœuf froid pour le déjeuner du lendemain, vous trouverez à l'article *Bœuf* tous les détails qui peuvent vous être utiles. Un jour vous ajouterez à votre pot-au-feu une poule, la poule au pot, que vous mangerez simplement au gros sel, un autre jour trois pieds de veau, ou un

jarret de veau, ou un morceau de petit salé (de la poitrine) : ces jours-là vous diminuez la quantité de bœuf, vous en mettez seulement un kilogramme, tout au plus un kilogramme et demi (deux ou trois livres). Les pieds de veau, que vous aurez désossés avant de les faire cuire, et que vous ne ferez pas trop cuire, le jarret de veau sortant du pot-au-feu, pourront être servis soit à la vinaigrette, soit en persillade ; le petit salé sera accompagné d'une garniture de choux que vous aurez soin de faire cuire à part avec le dessus de votre bouillon. Quant au bouillon lui-même, vous savez l'usage que vous devez en faire tous les jours : c'est un bon potage aux choux nouveaux, une excellente julienne, un potage au vermicelle, au tapioca, à la semoule, au riz ; et vous pouvez encore varier quelques-uns de ces potages et les rendre meilleurs, en y ajoutant une purée, et de préférence une purée de carottes, de tomates, de navets, de pois verts. Nous avertissons une fois pour toutes que nous ne donnons pas ici des recettes ; nous indiquons seulement les choses.

Le bœuf bouilli, quand il est tendre, succulent, est une excellente chose, mais à la condition qu'on n'en mangera pas tous les jours. Il faut un peu de variété, même dans un menu de famille. Vous prendrez donc quelquefois une pièce d'aloyau de trois à quatre kilogrammes (six à huit livres), et ne vous effrayez pas tout d'abord de la dépense. Cette belle pièce, qui vous fera honneur si vous avez invité un ami, ne vous reviendra pas plus cher qu'autre chose,

comme vous allez en juger. D'abord, le jour où vous vous accordez un rosbif, vous ne mettrez pas le pot-au-feu, et s'il ne vous reste pas de bouillon de la veille pour avoir un potage gras, vous n'irez pas brûler la chandelle par les deux bouts : non, nous voulons économiser votre bourse comme la nôtre. Vous ferez un potage maigre, potage au lait lié, au potiron avec riz, julienne à la purée de pois. (Consultez la liste de nos potages maigres.) Le lendemain au déjeuner le rosbif se servira froid, avec moutarde et hors-d'œuvre au vinaigre, ou bien on en fait un émincé, un hachis. Les os en sont précieux; on les casse et on les ajoute au pot-au-feu avec un kilogramme ou un kilogramme et demi de tranche, et l'on obtient un bouillon aussi bon, aussi succulent qu'avec deux kilogrammes de bœuf. Vous voyez tout le parti que nous avons tiré de notre rosbif. Une autre fois vous prenez une côte de bœuf pesant deux kilogrammes, et qui étant braisée avec quelques lardons forme un excellent plat; elle est également très-bonne froide et garnie de son jus, qui est devenu une sorte de gelée. La langue de bœuf, mise dans le pot-au-feu avec un kilogramme de tranche, cuite à point et accompagnée d'une sauce piquante, ou à la ravigote, ou aux tomates, n'est pas un mets à dédaigner. Si, pour des biftecks, vous ne pouvez pas le plus souvent vous permettre le filet de bœuf, qui est toujours d'un prix très-élevé, vous prendrez le faux filet, surtout la partie des côtes, qui est moins sèche et plus délicate. Enfin, nous vous in-

diquons encore pour le déjeuner le gras-double à la poulette ou frit avec des oignons, ainsi que les rognons sautés.

Si du bœuf nous passons au veau considéré, comme le bœuf, sous le rapport de l'économie domestique, nous vous conseillerons de prendre pour rôti environ deux kilogrammes de rognon ou de la longe ; ce qui restera se mangera froid le lendemain au déjeuner ou sera mis en blanquette. Si vous voulez un ragoût de veau, vous prendrez un kilogramme de poitrine, qu'on apprête de diverses manières, au brun, en fricassée, au blanc, au kari avec du riz pour garniture. Nous vous conseillons aussi le foie de veau coupé en belles tranches et sauté à la poêle avec oignons émincés ou à la bourgeoise, ainsi que trois ou quatre côtelettes servies dans leur jus, ou avec garniture ou en papillotes. Pour le déjeuner, nous vous avons déjà parlé des pieds de veau ; vous avez encore la fraise, les oreilles, enfin la tête, dont vous ne prenez que le quart ou la moitié, et qui se mange ordinairement avec une vinaigrette.

Le mouton nous offre d'abord le gigot, qu'il faut choisir court et bien ramassé. Rôti, tendre et cuit à point, le gigot est un excellent manger ; de la desserte on tire le même parti que du rosbif. Prenez quelquefois une poitrine que vous mettrez dans le pot-au-feu, en supprimant une partie du bœuf; quelquefois aussi un kilogramme de côtelettes des filets, dont vous ferez un bon haricot. Vous avez aussi pour le déjeuner les côtelettes à la bouchère, les ro-

gnons à la maître d'hôtel, les pieds à la poulette

Dans l'agneau, le quartier de devant et le quartier de derrière fournissent de bons rôtis; avec les restes on fait une blanquette. Supprimez, dans le quartier de devant que vous voulez faire rôtir, les côtelettes, qui vous donneront une entrée à part, et vous aurez deux plats au lieu d'un.

Le cochon, outre les grillades de filets, qui sont généralement fort goûtées, vous donne des côtelettes excellentes, des oreilles et des pieds qui font de très-bons plats. Pour varier votre rôti, prenez quelquefois un kilogramme et demi (trois livres) de filet; vous le salez de sel fin et le laissez prendre son sel du soir au matin. Ce rôti est aussi bon froid que chaud.

La volaille varie de prix suivant les saisons, et il faut savoir profiter des moments où elle n'est pas chère et où cependant elle est très-bonne. Ainsi il y a certaines époques de l'année où les gros dindons de six à sept kilogrammes se vendent de six à sept francs et se trouvent ainsi à un prix moins élevé que la viande de boucherie. Bien que ce soit une pièce un peu forte pour un ménage, nous en conseillons cependant l'achat dans les conditions dont nous venons de parler, parce qu'on y trouvera profit et agrément. La dinde rôtie ou en daube est un excellent manger, et on n'a qu'à consulter cet article pour savoir tout le parti qu'on peut tirer de la desserte. Nous vous indiquerons particulièrement, pour votre ménage, la poule au pot ou au riz, la

fricassée de deux poulets, les poulets sautés, les poulets rôtis garnis de cresson. Vous pourrez aussi quelquefois prendre des abatis de dinde, avec lesquels on fait, soit un ragoût au brun, un hochepot, soit un pâté à l'anglaise, qui est très-bon chaud et excellent froid pour le déjeuner.

Les pigeons et les canards sont d'une grande ressource en ménage, surtout à la campagne, et on les apprête de tant de manières ! pigeons en compote, aux petits pois, à la crapaudine ; canards aux navets, aux olives, aux marrons. Une oie bien grasse et bien en chair n'est pas à dédaigner, et la graisse qu'elle donne en abondance est très-estimée pour apprêter les légumes.

Quant au gibier, vous suivrez la saison, en consultant toujours la dépense que vous pouvez faire. Il y a des moments où le gibier est à des prix très-modérés, et, pour varier votre ordinaire, nous vous recommandons particulièrement les perdrix aux choux, le salmis de bécasses, le civet de lièvre et les canards sauvages.

Les poissons les plus chers ne sont pas toujours les meilleurs ; il y en a de fort bons qu'on peut généralement se procurer à un prix peu élevé. Le tout est de savoir choisir et de bien prendre son temps. Comme primeur, un seul maquereau, par exemple, se vendra deux ou trois francs ; attendez quelque temps, laissez passer avant vous les plus pressés, vous n'y perdrez rien : un peu plus tard, vous aurez pour cinquante centimes un poisson de même qualité et

de même grosseur. Vous ne payerez souvent que un franc cinquante centimes une belle paire de soles dont on vous aurait demandé trois ou quatre francs dans un temps moins opportun. Maintenant nous vous indiquerons en poissons de mer très-bons et ordinairement à bas prix la raie, la morue fraîche, le merlan, les harengs frais, et, en poissons d'eau douce, les carpes, les brêmes, les tanches, les goujons.

Pour les légumes, ayez égard aux saisons et ne cherchez pas à devancer l'époque où ils commencent à devenir abondants sur les marchés. Vous comprenez bien que si vous voulez manger des asperges ou des petits pois au mois de mars, vous payerez les premières douze francs la botte et les seconds cinq ou six francs le litre. Et remarquez que, tout en payant fort cher, vous n'aurez encore rien de bien bon; tout ce qui est hâtif est médiocre, mais aussi tout vient à point à qui sait attendre. Attendez donc un peu, et vous aurez pour un franc cette même botte d'asperges qui en coûtait douze, et pour soixante centimes ce litre de petits pois coté à cinq ou six francs. Il serait inutile de vous donner ici la nomenclature de tous les légumes si bons, si variés, qui peuvent paraître sur votre table; vous trouverez ces renseignements dans la seconde partie de notre livre, ainsi que tout ce qui concerne les œufs, ressource également précieuse à la ville et à la campagne.

Quant aux entremets et à la pâtisserie, les mé-

nagères trouveront un agréable passe-temps à faire quelquefois elles-mêmes des crèmes, des gâteaux et des tartes, surtout à la campagne, où l'on n'a pas à sa disposition la boutique du pâtissier. Nous leur indiquerons d'abord, dans les entremets de friture, les beignets de pommes, de pêches, d'abricots, de riz, croquettes de riz, pain perdu, rissoles aux confitures ou à la crème, crème frite; ensuite, dans les entremets de laitage, crème en petits pots au citron, à la vanille, au café, au chocolat, à la fleur d'oranger, crème pâtissière ou frangipane, gâteaux de riz, de semoule, de pommes de terre, œufs à la neige, œufs au lait, crème à la Chantilly; dans les entremets de fruits, tartelettes aux fraises, aux framboises, aux groseilles en grappes; tartes aux pommes, aux poires, aux abricots, aux pêches, aux prunes (la mirabelle est la meilleure), pommes meringuées, au riz, au beurre, charlotte de pommes, miroton de pommes. Si nous ne parlons pas des gelées et des plum-puddings, c'est pour ne pas entrer dans des détails qui seraient ici superflus.

Nous terminerons ce chapitre par quelques menus tout différents de ceux qui composent le chapitre précédent. Les menus dont il sera question ici n'ont rapport qu'à la vie de famille; ce sont de simples indications pour les déjeuners et les dîners d'une semaine, indications qui peuvent être utiles à une ménagère pour la guider dans la composition de ses petits menus quotidiens, qu'elle saura bien du reste approprier aux différentes saisons de l'année.

LUNDI.

Déjeuner.
- Côtelettes de mouton à la bouchère [1].
- Omelette aux fines herbes.
- Deux assiettes de dessert.

Dîner...
- Potage à la semoule.
- Bœuf bouilli garni de racines.
- Perdrix aux choux.
- Salsifis frits.
- Petits pots de crème au citron.
- Trois assiettes de dessert.

MARDI.

Déjeuner.
- Rognons de bœuf sautés.
- Haricots verts à l'anglaise.

Dîner..
- Potage julienne.
- Veau rôti (rognon ou longe), ou rouelle de veau à la bourgeoise.
- Fricassée de poulet.
- Artichauts à la barigoule.
- Salade.

MERCREDI.

Déjeuner.
- Blanquette de veau, ou pieds et oreilles de cochon en menu droit.
- Harengs frais, sauce à la moutarde.

Dîner..
- Potage au riz, purée de carottes (dit à la Créci).
- Quartier d'agneau rôti.
- Canard aux petits pois ou aux navets.
- Epinards à la crème.
- Beignets soufflés.

JEUDI.

Déjeuner.
- Foie de veau sauté.
- Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

[1] La desserte du dîner de la veille modifiera quelquefois le dé-jeuner du lendemain. Le thé, le café au lait, le chocolat à l'ea et au lait peuvent aussi être une addition ou une modificatio apportée au déjeuner.

Dîner. . . .
- Potage croûte au pot.
- Bœuf bouilli garni de choucroute et de saucisson.
- Pigeons en compote.
- Haricots blancs à la crème.
- Pommes au riz ou crème au chocolat.

VENDREDI.

Déjeuner. .
- OEufs sur le plat ou brouillés au parmesan.
- Pommes de terre à la crème.

Dîner . . . .
- Potage à l'oseille liée.
- Soles au gratin.
- Petits pois à la française.
- Salade de homard,
- Gâteau de riz.

SAMEDI.

Déjeuner. .
- Raie au beurre noir.
- Lentilles à la crème.

Dîner . . . .
- Potage au lait lié.
- Barsets sauce aux câpres ou maquereaux à la maître-d'hôtel.
- Œufs pochés à la chicorée.
- Macaroni au parmesan.
- Pommes meringuées.

DIMANCHE.

Déjeuner.
- Gras-double à la lyonnaise.
- Bifteck aux pommes de terre.

Dîner. . . .
- Potage au tapioca.
- Rosbif garni de pommes de terre.
- Poulet rôti au cresson.
- Asperges en branches.
- Tartelettes aux groseilles en grappes ou petits pots de crème à la vanille.

CHAPITRE VII.

L'ART DE DÉCOUPER.

Observations préliminaires.—Bœuf : aloyau et filet de bœuf, bœuf bouilli, côte de bœuf, poitrine de bœuf, bœuf à la mode, langue de bœuf.— Veau : carré de veau, longe de veau, noix ou fricandeau de veau, tête de veau.— Mouton et agneau : selle de mouton, gigot de mouton, épaule de mouton, quartier d'agneau. — Jambon. — Cochon de lait. — Volaille : poulet, poularde, dinde, pigeon, canard, oie. — Gibier : faisan, perdrix, bécasse, cuissot de venaison, lièvre, lapin.—Poissons : turbot barbue, truite, brochet et carpe, sole, saumon.

Toutes les personnes qui donnent à dîner n'ont pas à leur disposition un maître d'hôtel; elles n'ont pas même toujours un domestique qui soit capabl de découper d'une manière satisfaisante un filet d bœuf, une pièce de volaille ou de gibier. Il n'es donc pas inutile, pour un maître ou une maîtress de maison, de prendre quelque connaissance de l'ar de découper, et même d'acquérir un certain degr d'habileté dans cet art, qui n'exige qu'un peu d pratique et d'expérience. Rien, dans un dîner, n'es plus désagréable pour les convives et ne leur caus plus d'impatience que de voir découper longuemen et maladroitement une belle pièce qui perd toute s bonne mine et ne se reconnaît plus dans les morceaux ou plutôt dans les lambeaux qu'une mai

inhabile a déchirés ou arrachés. En apprenant à découper, ce qui n'est pas chose difficile, on se met à même de pouvoir faire en tout temps les honneurs de sa table, et de se rendre encore utile à la table de ses amis dans certaines occasions.

Les instructions que nous donnerons ici n'ont rapport qu'à la manière de découper habituellement adoptée dans les dîners où il y a un peu de cérémonie : car il faut bien admettre que dans les dîners ordinaires, dans l'intérieur des familles, où l'économie doit être prise en sérieuse considération, on est souvent obligé d'adopter une autre méthode que celle que nous allons indiquer.

Les couteaux et les fourchettes dont on se sert pour découper sont de différentes formes et appliqués à des usages différents. Dans tous les cas, les couteaux doivent toujours avoir une lame très-large, et les fourchettes n'ont jamais que deux pointes.

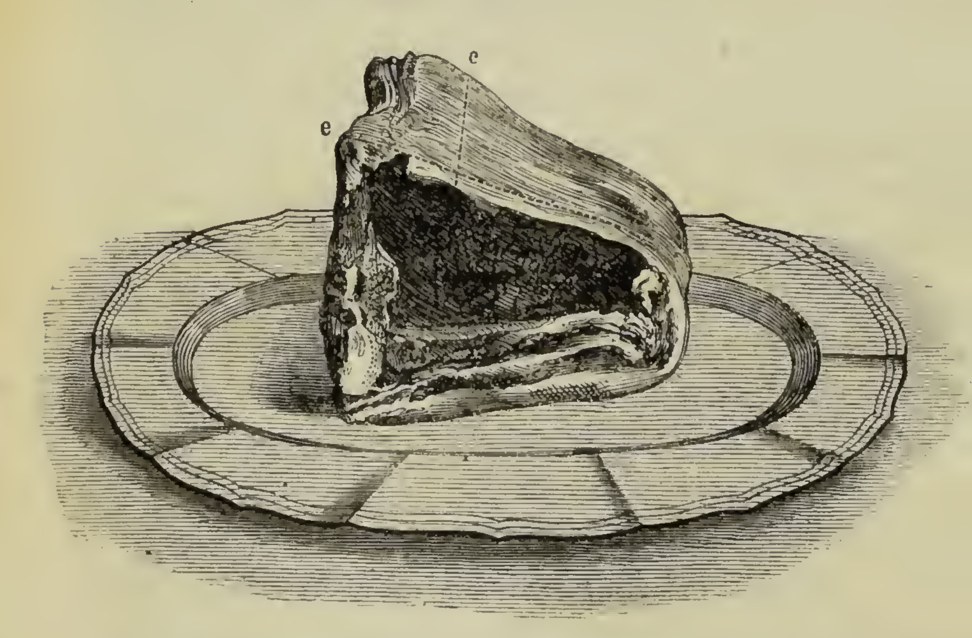
Nous passerons successivement en revue les principales pièces de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de poisson, et, afin de rendre nos explications plus claires, nous les accompagnerons de gravures, en indiquant par des lettres dans quel sens chaque pièce principale doit être découpée.

BOEUF.

ALOYAU DE BŒUF. L'aloyau de bœuf servi avec le filet, tel qu'il est représenté dans la figure ci-jointe, est un rôti un peu considérable, mais toujours très-

bien apprécié quand il est tendre et cuit à point. La partie la plus délicate et la plus généralement estimée est le filet, et c'est cette partie qu'on détache d'abord et qu'on découpe par tranches dans la direction *a b*. Ensuite on attaque la partie charnue du dehors, qui est vulgairement désignée sous le nom de morceau des clercs, et que quelques amateurs préfèrent au filet lui-même, lorsque la viande est juteuse et tendre. Cette partie doit être découpée en tranches assez fortes, soit dans la direction de *c* à *d*, soit dans celle de *e* à *f*.

Le filet de bœuf est très-souvent servi seul après avoir été piqué. On le découpe par tranches transversales un peu épaisses et aussi égales que possible. Les tranches du milieu sont les meilleures, bien que tout soit bon dans un filet.



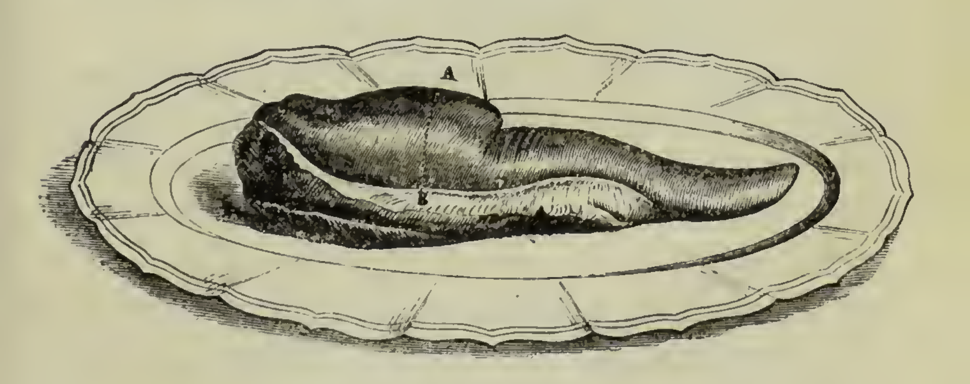
BŒUF BOUILLI. S'il est nécessaire d'avoir un cou-

teau bien affilé pour découper une pièce quelconque, cette nécessité se fait surtout sentir quand il s'agit de découper une pièce plus ou moins grosse de bœuf bouilli : rien n'est plus désagréable qu'une tranche de bouilli émiettée. Reconnaissez d'abord le fil de la viande, et coupez-la en travers, en tranches un peu minces, qui seront chacune couronnées d'une petite portion de gras.

COTE DE BŒUF. On la découpe de la même manière que l'aloyau : seulement il n'y a pas de filet.

POITRINE DE BŒUF. La poitrine se découpe en tranches marquées par la séparation des os, et chaque morceau doit être accompagné de l'os qui lui appartient.

BŒUF A LA MODE. Comme le bœuf à la mode doit toujours être lardé suivant le fil de la viande, tout l'art consiste à le couper de manière que les tranches offrent les lardons en travers.



LANGUE DE BŒUF. On la découpe en travers, en morceaux assez épais, dans la partie la plus charnue et la plus délicate, indiquée par les lettres AB. Si l'on veut servir une portion de gras, on retourne la lan-

gue, et on coupe dans la direction indiquée par les lettres *c d*.

VEAU.

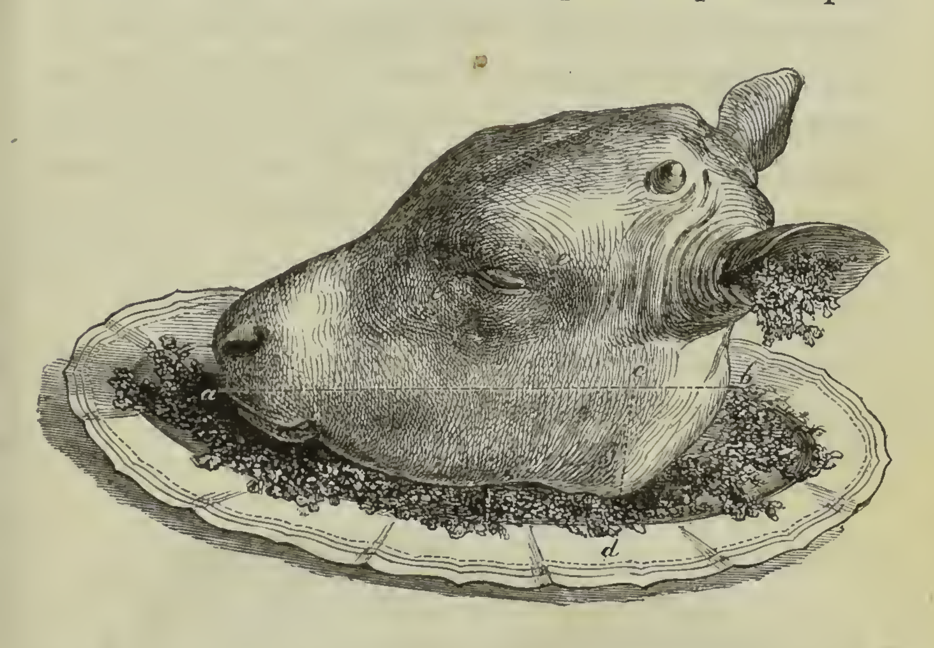
CARRÉ DE VEAU. Le carré de veau comprend les côtes, le filet et le rognon. On commence par lever le filet et le rognon, qu'on divise par tranches; ensuite on sépare les côtes, à chacune desquelles doit rester attachée une portion assez notable de chair. Pour que ce travail de séparation n'offre pas de trop grandes difficultés au moment du service, on aura eu le soin de faire donner d'avance soit par le boucher, soit à la cuisine, un coup de couperet aux jointures des côtes, qui sont toujours faciles à reconnaître. Du reste, si le carré de veau est une grosse pièce, il vaut mieux couper en travers, enlever d'abord une partie de la chair qui couvre en dessus la partie inférieure des côtes, et ne diviser celles-ci qu'après ce premier travail.

LONGE DE VEAU. La longe de veau peut être servie avec ou sans le rognon. On la découpe, soit en morceaux pris en travers de la partie épaisse de la chair, soit en tranches prises dans la direction des os. Si le rognon est servi en même temps, on le détache d'abord et on le découpe en petites tranches.

NOIX OU FRICANDEAU DE VEAU. La noix ou le fricandeau de veau doit toujours être assez tendre pour que l'usage du couteau devienne inutile; on peut la couper avec une cuiller. Seulement une partie du filet est attachée quelquefois au fricandeau et

servie avec lui, et cette partie est toujours découpée en tranches minces.

TÊTE DE VEAU. Une tête de veau, servie dans sa forme naturelle, rappelle trop l'aspect de l'animal vivant auquel elle a appartenu, pour ne pas choquer



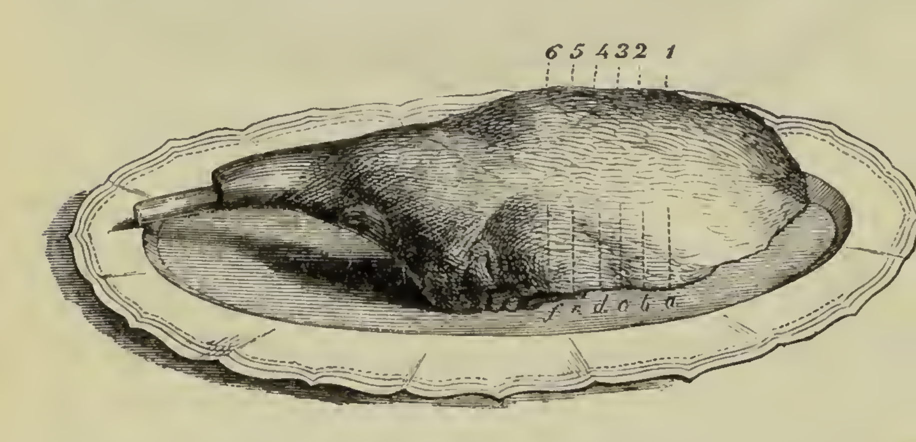
un peu les yeux : une demi-tête, servie de la même manière n'est pas beaucoup plus agréable à voir. Il serait donc toujours mieux de désosser une tête de veau, ou du moins de la désosser en partie. Dans tous les cas, on la découpe en morceaux en travers de la joue, dans la direction de *a* à *b*. Les bajoues, qui sont regardées comme un des morceaux les plus délicats, se trouvent dans la direction indiquée par les lettres *c d*. La chair des yeux, autre morceau estimé, peut être détachée de la tête, et pour cela on fait passer profondément la pointe du couteau

autour de l'orbite de l'œil, dans le cercle marqué *e e*.

MOUTON ET AGNEAU.

SELLE DE MOUTON. La manière la plus usitée de découper la selle de mouton consiste à enlever de fines tranches le long et de chaque côté de l'os, depuis *a* jusqu'à *b*. Quelquefois on la découpe obliquement, dans la direction de *c* en *d*. Cette manière est plutôt pratiquée dans les dîners de famille que dans les dîners où il y a un peu de cérémonie. La selle d'agneau se découpe exactement de la même manière que la selle de mouton.

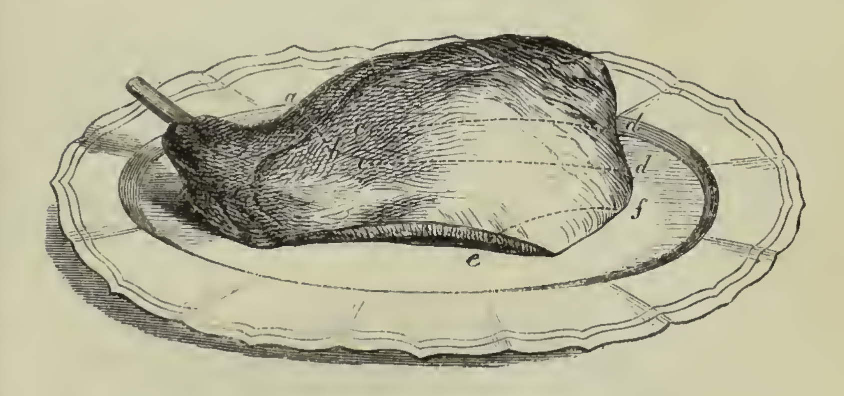
GIGOT DE MOUTON. La manière de découper le gigot peut contribuer à en rendre la chair plus déli-



cate. La méthode la plus généralement suivie consiste à couper des tranches perpendiculairement, en allant vers l'os et aux endroits indiqués par les lettres *a b c d e f*. On ne détache pas chaque tranche à mesure qu'elle est coupée; mais lorsqu'il y en a un certain nombre de coupées, on glisse la lame du

couteau sous les tranches, et on les enlève d'un seul coup, placées les unes sur les autres, ce qui les maintient plus chaudes. On retourne ensuite le gigot et on attaque de la même manière les parties de derrière, qui sont moins délicates, et qui sont numérotées depuis 1 jusqu'à 6.

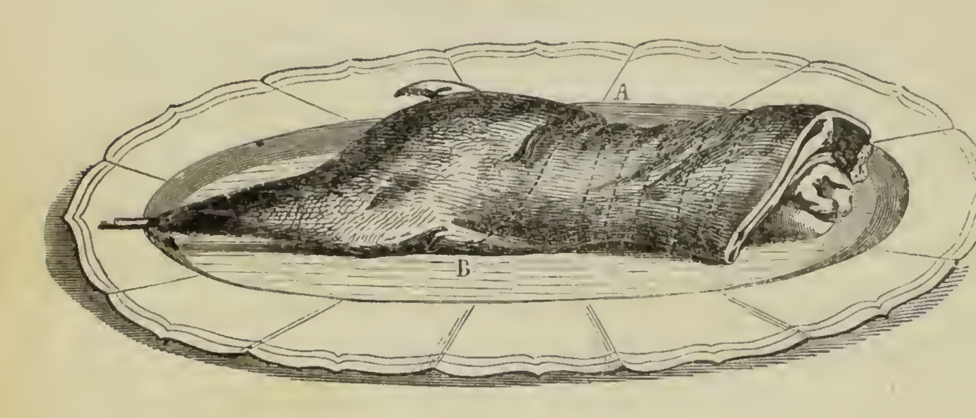
La seconde manière, dite méthode anglaise, consiste à couper des tranches minces horizontalement et parallèlement à l'os. Cette méthode peut avoir son avantage, lorsqu'un gigot n'est pas cuit également dans toute son épaisseur, les convives pouvant choisir un morceau à leur convenance, suivant qu'ils ont du goût pour la viande bien cuite ou pour la viande un peu saignante.



ÉPAULE DE MOUTON. L'épaule de mouton se découpe comme le gigot, c'est-à-dire en tranches perpendiculaires, dans la direction *ab*. Ensuite on attaque la partie indiquée par les lignes *cd*, *cd*, *ef*, et la chair la plus tendre et la plus délicate est celle qui est la plus voisine des os.

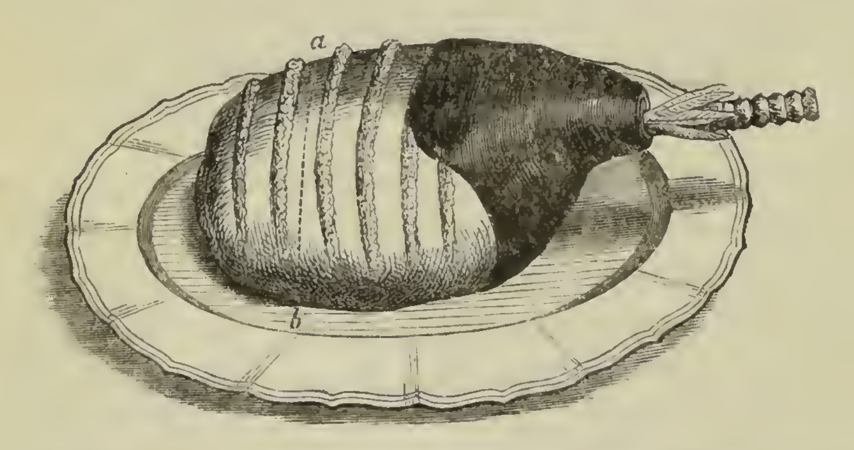
QUARTIER D'AGNEAU. C'est ordinairement le quar-

tier de devant qui est servi comme rôti, avec une maître-d'hôtel froide, placée entre l'épaule et la poitrine. On sépare, on détache entièrement l'épaule de la poitrine, en suivant la direction indiquée sur la figure. L'épaule est découpée par tranches. La poitrine est ensuite séparée des côtes, et découpée



de la même manière. Enfin on divise les côtelettes, dont chacune garde un morceau de filet, et qui sont, sans contredit, les morceaux les plus estimés.

JAMBON. Le jambon est une belle pièce, qu'on



sert tantôt chaude, avec ou sans garniture, tantôt

froide, et alors parée dans tout son contour. La manière de découper cette pièce est la même dans tous les cas. On commence par soulever un peu la couenne pour ne pas l'entamer, puis on enfonce le couteau jusqu'au milieu de l'épaisseur de la pièce par le côté opposé au manche du jambon, et on coupe, en suivant les directions indiquées dans la figure par les lettres *a b*, des tranches perpendiculaires et minces, qu'on détache en faisant glisser le couteau par-dessous et horizontalement. Dans les tranches ainsi coupées il y a tout à la fois du gras et du maigre. Le jambon étant une pièce assez grosse pour reparaître plusieurs fois sur la table, on a le soin, quand le service est fini, de rapprocher du jambon, à l'endroit où le couteau s'est arrêté, la première tranche qu'on a mise en réserve, et de recouvrir le tout avec la couenne, qui le maintient frais.

COCHON DE LAIT. Tout le mérite du cochon de lait servi comme rôti consiste dans sa peau croustillante, mérite assez mince, mais qui est cependant apprécié par un assez grand nombre de gourmets. Or, pour que le cochon de lait ne perde rien de ce mérite qui le fait rechercher, il faut se hâter de le découper dès qu'il a paru sur la table en sortant de la broche ; car, si on le laisse refroidir, la peau, d'abord ferme et croquante, devient bientôt molle et sans goût. On découpe la peau, et principalement la peau du ventre, par morceaux, qu'on enlève en laissant à chaque morceau un peu de chair adhérente à la peau.

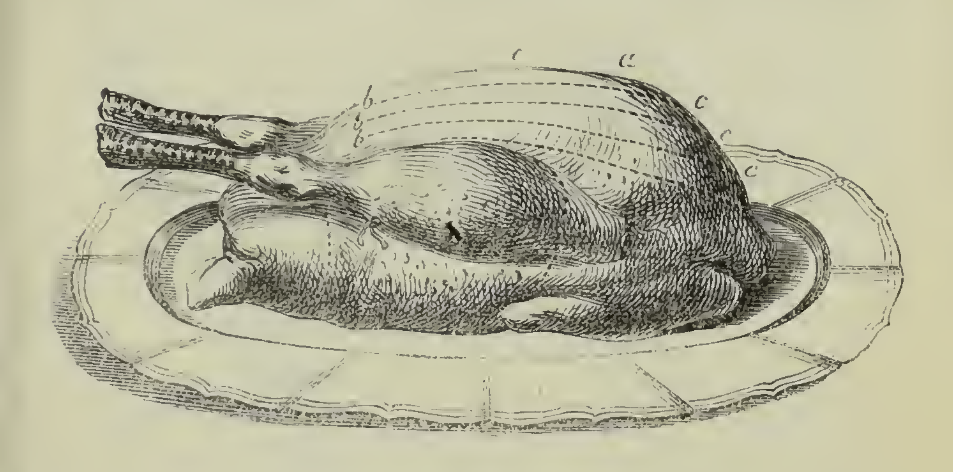
Quand on a fini ce travail, on peut attaquer les côtes; quoique moins délicates, elles trouvent encore quelques amateurs.

VOLAILLE.

Poulets, chapons, poulardes, dindes se découpent à peu près de la même manière. Seulement tout le monde ne suit pas la même méthode. On peut, comme le montrent les figures représentant une volaille bouillie et une volaille rôtie, et en suivant la direction des lignes indiquées sur ces figures, enlever toute la chair sur la volaille entière par tranches plus ou moins grandes, sans détacher les os; mais il faut une main habile et exercée pour opérer convenablement cette dissection. Aussi cette méthode est-elle peu pratiquée, et la manière la plus usuelle de découper une volaille consiste à lever d'abord les quatre membres, les deux ailes et les deux cuisses, mais à les enlever nettement, sans déchirure et en trouvant du premier coup la jointure des os. On détache ensuite les blancs, et on sépare la carcasse du croupion pour les couper en plusieurs morceaux. Quant aux quatre membres, c'est-à-dire aux ailes et aux cuisses, on les laisse entiers, s'ils appartiennent à des poulets nouveaux, à des poulets à la reine; ou bien on les divise en deux, en trois morceaux, suivant la grosseur de la pièce.

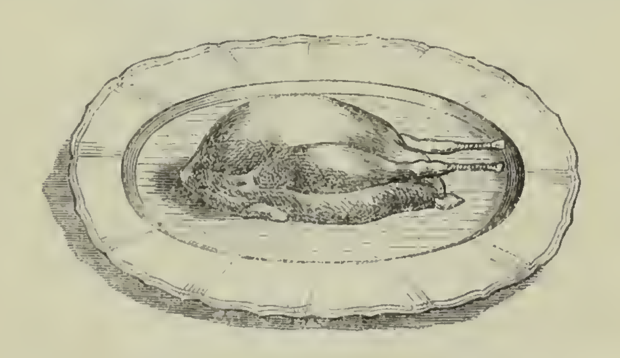
La dinde, le dindon et le dindonneau se découpent de la même manière qu'une poularde ou qu'un

chapon. Toutefois, si l'on ne veut pas dépecer entièrement cette grosse pièce, si l'on veut n'employer que la partie de devant, on dégage d'abord un peu les



cuisses au moyen du couteau à découper; puis d'un coup de couteau bien appliqué on brise le corps au-dessus des cuisses, et on les enlève avec le croupion.

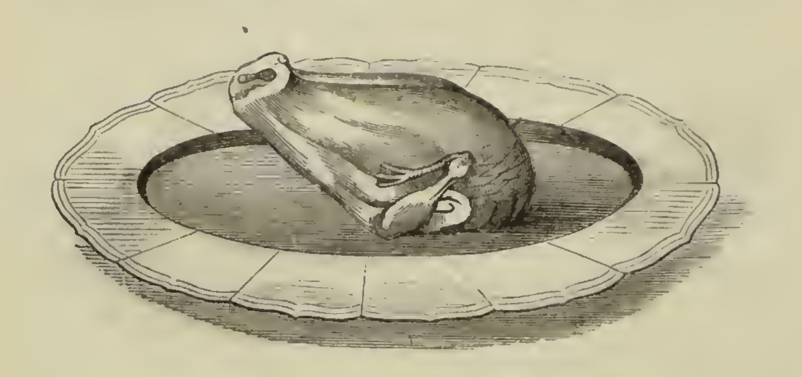
PIGEON. Les pigeons qu'on sert rôtis ou en entrée sont plus ordinairement des pigeonneaux que de



gros pigeons. Aussi, pour les découper, il suffit de les diviser en deux dans le sens de la longueur.

OIE ET CANARD. L'oie ne paraît guère sur nos tables

que dans un dîner de famille. Le canard sauvage se sert plus souvent que le canard domestique pour rôti. Pour découper une oie ou un canard, on com-

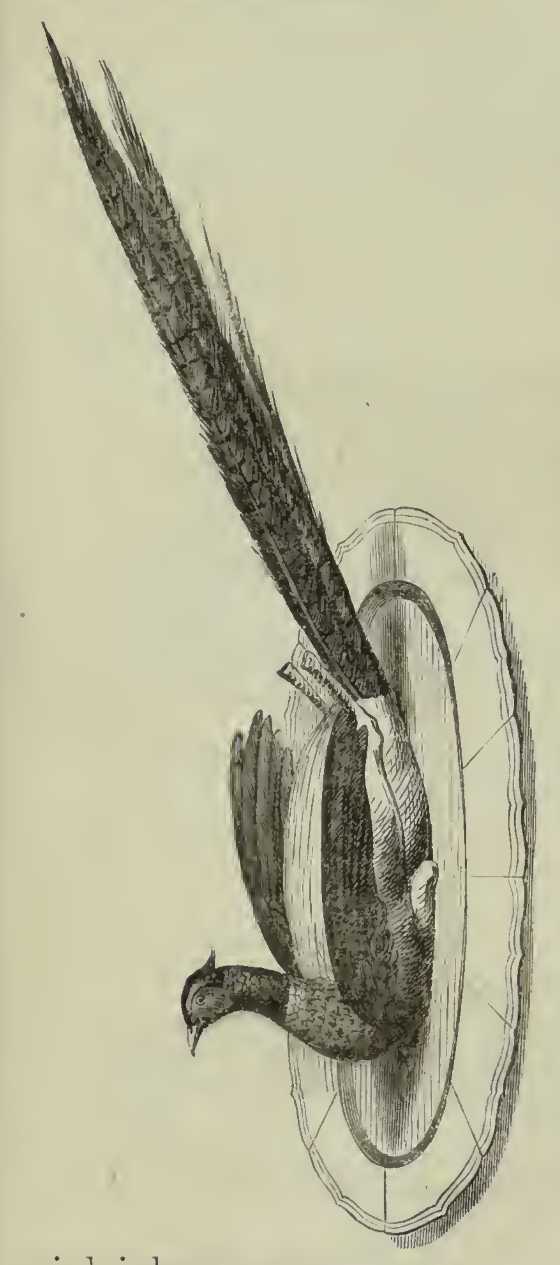


mence par enlever des filets ou aiguillettes depuis la partie supérieure de l'estomac jusqu'au croupion, on coupe ensuite des aiguillettes sur les ailes et même sur les cuisses, et ce n'est qu'après avoir ainsi détaché le plus de filets possible qu'on divise les membres, sur lesquels une partie de la chair reste encore attachée.

GIBIER.

FAISAN. La poitrine est sans contredit la partie la plus délicate du faisan. Aussi peut-on employer, pour découper cet excellent oiseau, la méthode que nous avons déjà indiquée pour la volaille, c'est-à-dire enlever par tranches toute la chair d'une aile à l'autre en suivant la même direction. Ensuite on détache les cuisses et on divise les autres parties du corps. Toutefois on suit le plus ordinairement la méthode qui consiste à enlever d'abord les quatre membres et à diviser le reste en se conformant aux

indications qui ont été déjà données pour le poulet, le chapon et la poularde.



Le faisan, qui est un des plus beaux rôtis qu'on puisse offrir à des convives, surtout quand il est arrivé au point où il doit être mangé et qu'il a été rôti dans toutes les règles de l'art, peut être servi de différentes manières sur le plat d'argent ou de porcelaine destiné à le recevoir. Tantôt il est gracieusement couché sur le dos, étalant sa poitrine blanche et rebondie; tantôt il est dressé dans l'attitude non moins gracieuse qui lui donne une apparence de vie, comme le représente le dessin ci-joint. Dans tous les cas, la

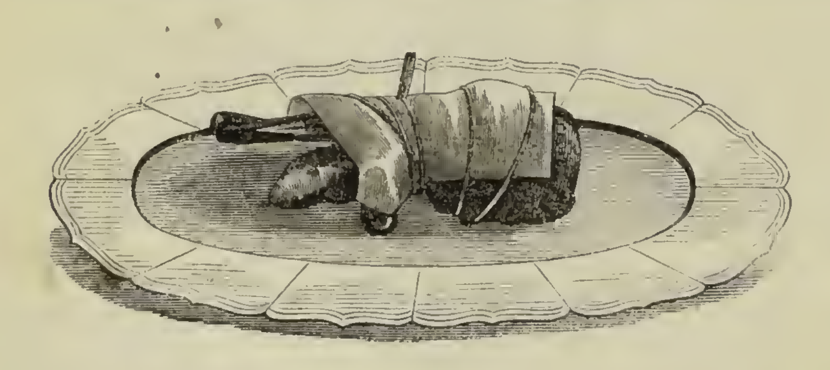
tête avec les plumes du cou, ainsi que les ailes et la queue, qui ont été d'abord détachées et mises à part, sont ensuite artistement rapportées au corps de l'oiseau au moment où il va paraître sur la table.

PERDRIX. La perdrix ne se découpe pas autrement qu'un poulet. Seulement, après avoir détaché les ailes et les cuisses, on laisse les blancs attachés à la carcasse. Quant aux jeunes perdreaux qu'on mange



à la fin du mois d'août ou dans les premiers jours de septembre, et qui sont si tendres et si délicats, ils sont assez petits pour qu'on les divise en deux comme des pigeonneaux.

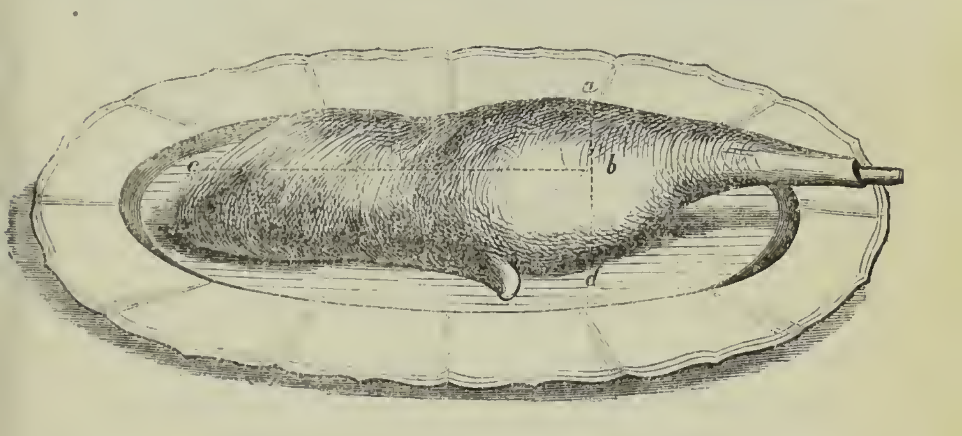
BÉCASSE ET BÉCASSINE. La bécasse se découpe de



la même manière que la perdrix, c'est-à-dire qu'après avoir détaché les cuisses, on enlève les ailes, de ma-

nière à faire cinq morceaux distincts, y compris la partie supérieure de la carcasse, à laquelle les filets restent attachés en grande partie. La cuisse a plus de fumet que l'aile, mais celle-ci est sans contredit le morceau le plus délicat et le plus recherché. La bécassine se divise en deux, comme un pigeonneau.

CUISSOT DE VENAISON. On commence par faire une incision profonde, qui doit traverser toute la chair depuis le sommet jusqu'à l'os dans la direction *a d*,



de manière à faciliter l'écoulement du jus. Ensuite on coupe perpendiculairement et assez profondément des tranches minces dans toute la longueur du cuissot, en suivant pour direction la ligne *c b*.

LIÈVRE. Si, avant de faire rôtir un lièvre, on a enlevé l'épine du dos, c'est-à-dire l'os qui traverse le dos de l'animal dans toute sa longueur, ce qui est une opération assez difficile, alors on peut opérer la dissection en suivant des lignes perpendiculaires, comme cela a été indiqué pour le cuissot de venai-

son. Mais le plus souvent il n'en est pas ainsi, et alors on est obligé d'avoir recours à une autre manière de découper. La partie la plus délicate d'un lièvre est sans contredit ce qu'on appelle le râble : on le coupe depuis l'épaule jusqu'à la naissance de la cuisse, en glissant la lame du couteau entre les côtes et la chair, qu'il faut ensuite détacher de l'épine du dos. Après avoir enlevé les côtes, qu'on coupe en plusieurs morceaux et transversalement, on passe aux cuisses, dont la chair est assez délicate quand l'animal est jeune; on découpe cette chair transversalement comme les côtes. Enfin on peut attaquer les parties qui sont beaucoup moins estimées que les cuisses, en prolongeant l'incision jusqu'auprès de l'épaule et en enlevant tout ce qui reste de chair.

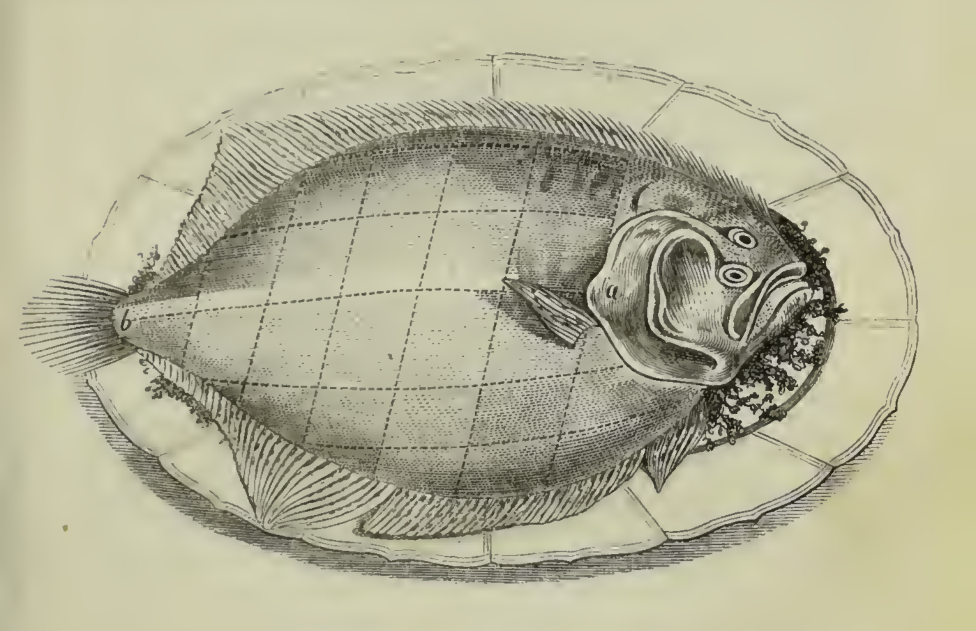
LAPIN. On le découpe de la même manière que le lièvre.

Quant aux petits levrauts et aux lapereaux, on les découpe tout simplement en travers, sans détacher d'abord le râble, de manière que le râble et les côtes se trouvent réunis et soient servis ensemble.

POISSONS.

On ne fait pas usage de couteaux pour diviser les poissons, parce que le fer pourrait leur communiquer un goût désagréable : on se sert d'une truelle d'argent.

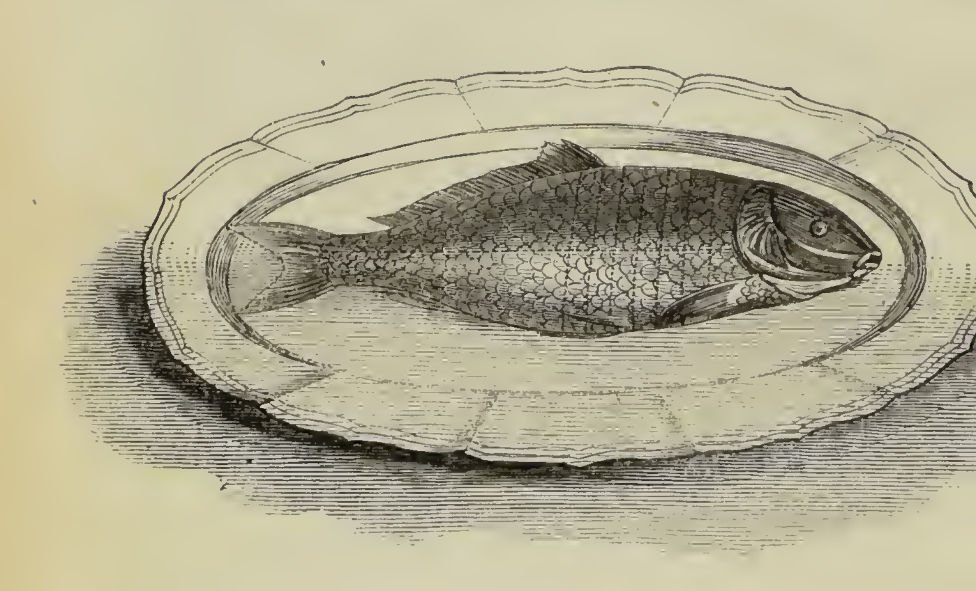
TURBOT. Pour diviser le turbot on commence par tracer avec la truelle, au milieu du poisson, une ligne



a b dans toute la longueur du corps, de la tête à la queue, de manière à trancher profondement la chair jusqu'à l'arête. Si l'on a affaire à une grosse pièce, on trace une seconde ligne de chaque côté de la première et parallèlement, puis on tire des lignes transversales qui se prolongent jusqu'aux barbes. On forme ainsi des carrés qui sont autant de morceaux tout coupés, qu'on enlève avec un truelle. On sert d'abord de cette manière le ventre, qui est la partie la plus délicate du turbot; ensuite on lève l'arête du milieu, et on procède de la même manière pour diviser et servir le dos.

BARBUE. On la divise et on la sert de la même manière que le turbot.

TRUITE, BROCHET ET CARPE. Tous ces poissons, lorsqu'ils sont servis entiers et comme grosses pièces, se découpent de la même manière. On trace avec la truelle, et profondément, une ligne longitudinale de la tête à la queue, on coupe cette ligne par d'autres lignes transversales qui se dirigent du milieu du corps aux barbes, et on enlève avec la

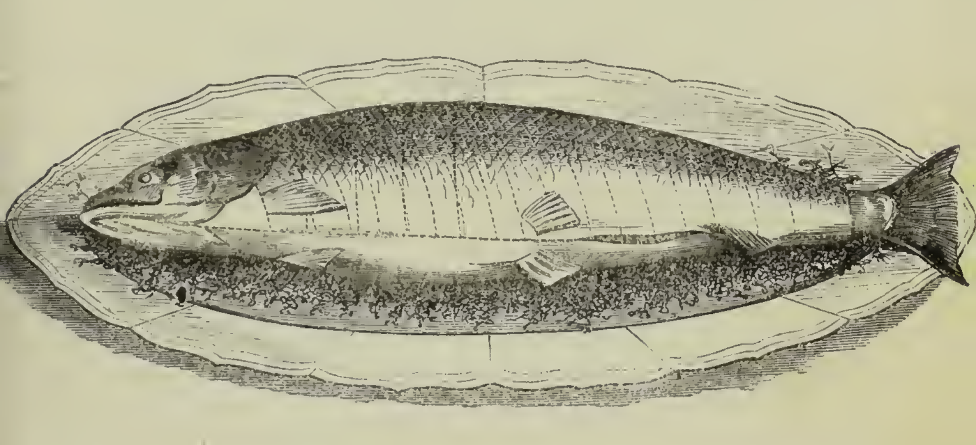


truelle les morceaux compris entre ces diverses lignes.

SOLES. La manière la plus élégante de servir les soles est de détacher la chair des arêtes comme pour le turbot, ce qui est facile à faire lorsque les soles sont belles. Mais quand elles sont petites, on est obligé d'employer une autre méthode, et de les diviser en travers des arêtes en deux ou trois morceaux. Il n'est pas besoin d'ajouter que la partie du

milieu, étant la plus épaisse, est aussi le morceau le meilleur.

SAUMON. Lorsque le saumon est servi entier, tel qu'il est représenté dans le dessin ci-joint, on fait d'abord une incision sur le milieu du corps, en le partageant dans sa longueur et en atteignant l'arête ; on le coupe ensuite obliquement par morceaux à



partir de la tête. Souvent on ne sert qu'une grosse tranche de ce poisson qu'on appelle une *darne;* cette tranche est toujours prise entre la tête et la queue, et autant que possible dans le milieu ou dans le ventre. On découpe la darne en travers, et on prend toutes les précautions pour que les tranches qu'on détache successivement restent entières.

DEUXIÈME PARTIE.

LA CUISINE.

Dans la première partie, nous nous sommes occupé de tout ce qui a rapport au service de la table et de tout ce qui concerne les menus, grands et petits. Avec la seconde partie, nous entrons en pleine cuisine. Nous traiterons d'abord des jus et des sauces, des purées et des quenelles, des rôtis et des fritures, c'est-à-dire de la manière de rôtir et de frire en général, enfin des hors-d'œuvre, des garnitures et des assaisonnements. Ensuite, abordant les particularités et les détails, nous décrirons, avec le plus d'ordre et de clarté possible, les potages, les relevés, les entrées et les rôtis de bœuf, de veau, de mouton, d'agneau et de porc frais; après la grosse viande de boucherie, nous passerons successivement en revue la volaille (poulets, dindes, poulardes et chapons), le gibier à plume (faisans, perdrix, cailles, bécasses, etc.), le gibier à poil (chevreuils, lièvres et lapins), le poisson de mer et d'eau douce, les légumes, les œufs, la pâtisserie, les entremets sucrés,

crèmes et gelées, et nous terminerons par les confitures, fruits confits, marmelades et sirops.

Chacun des sujets que nous venons d'énumérer, bœuf, veau, mouton, volaille, gibier, poisson, etc., formera un chapitre particulier, et les divers articles d'un chapitre seront toujours, autant que possible, présentés dans le même ordre. Nous commencerons aussi par décrire les préparations culinaires les plus simples pour arriver graduellement aux préparations composées, de manière cependant que celles-ci soient toujours à la portée du plus grand nombre. Quoi que l'on écrive, traité de cuisine ou traité de philosophie, il faut de la méthode et de l'ordre ; de là résulte la clarté, et c'est ainsi qu'on peut se faire lire avec agrément et profit. C'est avec raison qu'un ancien poëte latin a dit : « Tous les suffrages sont pour celui qui a mêlé l'utile à l'agréable et qui a su plaire au lecteur en l'instruisant. »

CHAPITRE PREMIER.

JUS ET SAUCES.

Manière de procéder pour faire le jus d'après les bons principes. —Espagnole ou sauce brune. — Sauce poivrade.—Sauce à l'échalote.— Sauce piquante. — Sauce hachée. — Sauce Robert.— Sauce purée d'oignons brune. — Velouté.—Roux blanc.— Sauce allemande.—Sauce béchamel.—Sauce blanquette. — Sauce à la poulette.—Sauce blanche ou au beurre.—Sauce hollandaise.— Sauce blonde.—Sauce tomate.— Sauce génevoise.—Sauce à la Victoria.—Sauce au fumet de gibier.—Sauce au pauvre homme. — Sauce ravigote hachée.—Sauce au beurre d'anchois. Beurre d'anchois.—Sauce aux huîtres, aux moules, aux crevettes, aux écrevisses, aux homards, etc. Beurre d'écrevisses. Beurre de homards.—Sauce au kari.—Sauce maître d'hôtel.—Sauce maître d'hôtel liée.—Sauce Soubise.—Sauce à la crème.—Sauce mayonnaise.—Sauce remoulade.

JUS.

Dans une bonne cuisine bourgeoise, il est utile assez souvent d'avoir un peu de jus, soit pour corser le potage, soit pour marquer quelques sauces. Le jus est appelé à rendre service et trouve principalement son emploi les jours où l'on doit recevoir quelques amis à dîner ; mais, parmi les personnes qui s'occupent de cuisine, il y en a très-peu qui sachent réellement le bien faire. Nous avons eu maintes fois l'occasion de voir à l'œuvre cuisiniers et cuisinières, qui se croyaient et se disaient fort habiles.

et qui employaient les plus mauvais procédés dans cette opération délicate. Pour marquer leur jus, ils commençaient par foncer[1] leur casserole avec tous les légumes indistinctement; puis ils plaçaient les morceaux de viande par-dessus, sans choix et sans ordre, comme ils leur venaient sous la main, mouillaient un peu et enfin mettaient le tout à marcher, c'est-à-dire sur le feu. Ils ne voyaient pas d'abord que le mouillement réduit la viande par le suage qu'on lui fait subir, et en répand le jus sur les légumes qui sont au fond de la casserole; ensuite que ces légumes se cuisent sans donner couleur au jus, ou que, s'ils lui donnent couleur, ce n'est qu'en brûlant ou s'attachant au fond de la casserole. De cette manière on perd tout à la fois ce qu'on appelle l'osmazôme de la viande et l'arome des légumes. On pourrait comparer les artistes routiniers et maladroits qui traitent ainsi le jus à ceux qui s'imaginent avoir un café excellent lorsqu'il est bien noir, et qui ne comprennent pas que le grain n'est arrivé à cet excès de couleur que parce qu'il est trop brûlé, et qu'ainsi carbonisé il a perdu son huile et son parfum.

Manière de procéder pour faire le jus d'après les bons principes.

La méthode que nous avons toujours employée

[1] Voir pour tous ces mots (*foncer, mouiller, marquer, marcher*, etc.), l'explication des termes techniques qui est placée à la fin u volume et qui forme le vocabulaire de la cuisine.

pour faire le jus, et qui nous a toujours parfaitement réussi, est fondée sur des principes dont l'expérience nous a démontré la bonté, et tous ceux qui la suivront obtiendront les mêmes résultats, pour peu qu'ils veuillent y apporter les soins et l'attention nécessaires. Voici notre méthode :

1° Foncez votre casserole avec des oignons coupés en tranches pour en bien garnir tout le fond;

2° Sur ce lit d'oignons en tranches, mettez toutes vos graisses de viandes, telles que parures de lard, graisses de bœuf ou de mouton, peu importe, pourvu que ce soient de bonnes graisses;

3° Sur ces graisses placez vos viandes, d'abord les plus gros morceaux, ensuite les parures de côtelettes, jarrets de veau, issues de volailles, etc., puis quelques carottes entières ou tout au plus coupées en deux, avec un bouquet garni, quatre gousses d'ail, six clous de girofle, une cueillerée de bouillon (ou d'eau, si vous n'avez pas de bouillon, mais alors il faudra ajouter du sel);

4° Votre jus étant ainsi marqué, couvrez votre casserole, et que le couvercle ferme bien juste; placez-la sur un fourneau dont le feu soit assez vif, afin de faire suer les viandes; enfin piquez avec la pointe du couteau les gros morceaux, de manière à faciliter la sortie du suc nourricier.

Lorsque vos viandes ont rendu tout leur jus et que celui-ci commence à s'attacher, c'est-à-dire lorsque, par l'évaporation des parties humides que contenaient la viande et les légumes, il ne reste plus

que l'osmazôme de la viande, qui en est la substance nutritive, vous entendez *crier :* c'est un petit bruit qui se fait à ce moment précis et que, dans le langage culinaire, nous exprimons par ces mots : *le jus commence à chanter*. Alors diminuez le feu, masquez le fourneau avec de la cendre et laissez se caraméliser cette substance avec la couche d'oignons. De cette combinaison il se formera une glace dont l'arome, en venant affecter agréablement votre odorat, doit tenir alors votre attention éveillée sur l'opération que ces signes indicateurs annoncent devoir bientôt se terminer.

Voici un moyen bien simple de s'assurer du résultat de l'opération, sans déranger le contenu de votre casserole, ce qui est de la dernière importance ; car si ce sont des parures qui la garnissent, vous risquez, en voulant visiter le fond, de brouiller le tout et de contrarier l'opération au point d'en compromettre le résultat. Vous inclinez donc votre casserole au-dessus d'une assiette, en ayant soin de bien retenir les viandes avec le couvercle. Si la graisse qui en sort est trouble, remettez votre casserole sur le feu et redoublez d'attention ; car il s'agit de saisir le moment précis où va s'effectuer l'opération, que quelques minutes de plus ou de moins peuvent faire manquer. Au bout de deux minutes, retirez une seconde fois la casserole du feu et observez le point : et, dans le cas où la simple observation ne suffirait pas pour vous faire porter un jugement décisif, inclinez encore la casserole sur

l'assiette, comme vous l'avez déjà fait une première fois. Si la graisse qui s'en échappe est claire, limpide, alors vous avez saisi le point, l'opération est bonne, *le jus est pincé;* ce sont là les termes consacrés pour exprimer le résultat obtenu.

Cela fait, vous ôtez toute cette graisse; vous pouvez alors mouiller, mais gardez-vous de le faire brutalement en remplissant immédiatement votre casserole. Il faut ne mouiller d'abord qu'avec une bonne cuillerée de bouillon ou d'eau chaude; laissez ainsi pendant cinq minutes se détacher la glace que vous avez obtenue, puis mouillez et remplissez votre casserole d'eau ou de bouillon. Deux heures suffisent pour l'opération, si ce sont des débris, et quatre seront nécessaires si ce sont de gros morceaux. Tenez votre casserole sur l'angle du fourneau et écumez la graisse qui pourrait encore se former. Enfin passez au tamis, une serviette par-dessous.

Remarque. Si vous n'avez, pour la composition de votre jus, ni couennes ni jarret de veau, vous y suppléerez par trois ou quatre pieds de veau qui lui donneront la consistance désirable.

SAUCES.

ESPAGNOLE OU SAUCE BRUNE. Mettez dans une casserole 125 grammes (un quarteron) de beurre frais; lorsqu'il est fondu, ajoutez-y quatre ou cinq cuillerées à bouche de farine; tournez toujours ce beurre et cette farine avec une cuiller de bois sur un feu

doux, jusqu'à ce que le mélange prenne la couleur marron clair que doit avoir votre jus. Si vous devez mouiller avec du bouillon, vous donnerez une couleur plus foncée à votre roux : laissez refroidir quelque peu le roux avant de le mouiller, puis ayez votre jus presque bouillant avec lequel vous délayerez votre roux comme vous feriez d'une bouillie. Cette précaution que nous indiquons de laisser un peu refroidir le roux et d'avoir le jus presque bouillant n'est pas indifférente ; car par ce moyen votre sauce se délayera mieux et ne fera pas de grumeaux, ce qui aurait lieu certainement si l'on mouillait immédiatement avec le jus froid le roux encore tout chaud. Votre sauce doit être assez claire pour que vous puissiez facilement la dégraisser. Vous la placez sur l'angle du fourneau, où vous la laissez à peu près pendant une heure ; vous enlevez la graisse et l'écume qui se forme au-dessus. Quand elle vous paraît suffisamment clarifiée, vous la mettez sur un fourneau ardent pour la faire réduire. Avec une cuiller à ragoût vous enlevez votre sauce et la laissez retomber de manière qu'elle touche le fond de la casserole sans jamais s'y attacher ou s'en aller par-dessus les bords. Vous la travaillez ainsi jusqu'à ce qu'elle soit arrivée à la réduction convenable d'une sauce liée, mais non épaisse. En thèse générale, une sauce épaisse et trop foncée en couleur indique le mauvais ouvrier : ce sont deux défauts qu'on doit soigneusement éviter.

Votre sauce ainsi terminée, vous la passez à l'éta-

mine. Il faut la remuer dans le vase où on l'a versée jusqu'à ce qu'elle soit à moitié froide, puis mettre par-dessus quelques morceaux de beurre pas plus gros que le bout du petit doigt; cette dernière précaution empêche qu'il ne se forme une peau sur la sauce quand elle se refroidit.

SAUCES DÉRIVÉES DE L'ESPAGNOLE.

SAUCE POIVRADE. Mettez dans une casserole persil, thym, feuille de laurier, quelques ciboules ou échalotes, un peu de poivre, un demi-verre de vinaigre et un morceau de beurre gros comme le pouce. Faites réduire le tout, après quoi vous mouillez avec un peu d'espagnole et de bouillon. Cette sauce réduite à point, vous la passez au tamis sans la fouler. Puis ajoutez-y un petit beurre d'anchois.

SAUCE A L'ÉCHALOTE. Hachez très-fin à peu près la valeur d'une cuillerée à bouche d'échalotes; mettez-les dans une casserole avec la même quantité de vinaigre et un peu de poivre. Faites réduire à sec; mouillez ensuite avec de l'espagnole et du bouillon. Que cette sauce soit claire.

SAUCE PIQUANTE. Cette sauce est la même que la sauce à l'échalote, avec cette seule différence qu'on y ajoute, au moment de servir, une cuillerée à bouche de cornichons hachés.

SAUCE HACHÉE. Elle ressemble beaucoup aux sauces précédentes. Mettez dans votre casserole une cuillerée à café de persil haché, autant d'échalotes, le

double de champignons, un demi-verre de vinaigre, un peu de poivre. Le tout étant réduit, mêlez-y de l'espagnole et du bouillon en quantité suffisante pour faire votre sauce. Au moment de servir, ajoutez plein une cuillerée à bouche de cornichons hachés. Servez sauce claire. Un petit beurre d'anchois pour lier.

SAUCE ROBERT. Émincez cinq ou six oignons en dés, passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent blonds ; mouillez avec un peu d'espagnole et de bouillon, et tenez la sauce un peu épaisse. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de moutarde. Il ne faut plus qu'elle aille au feu.

SAUCE PURÉE D'OIGNONS BRUNE. Elle se fait en émincant par tranches une certaine quantité d'oignons qu'on passe au beurre jusqu'à ce qu'ils soient devenus blonds ; on les mouille d'un peu d'espagnole et on y ajoute une petite cuillerée à café de sucre. On passe à l'étamine, si l'on veut. Il ne faut plus faire bouillir cette sauce.

VELOUTÉ.

A propos de la grande sauce appelée velouté, nous lisons dans Antoine Carême les lignes suivantes : « Vous avez beurré légèrement le fond d'une casserole : placez-y çà et là quelques lames de maigre de noix de jambon ; ajoutez une noix, une sous-noix et un quasi de veau, deux grosses poules et le bouillon nécessaire pour en masquer les viandes à leur sur-

face. Alors vous placez la casserole, etc. » Carême, après avoir décrit l'opération dans toutes ses parties, ajoute ces mots : « J'aurais singulièrement manqué le but que je me propose si je disais à tous mes confrères : *Marquez vos sauces selon l'usage des grandes maisons*; chose impossible. » Carême a parfaitement raison; aussi nous suivrons son conseil, mais non pas son procédé, qui serait un peu trop coûteux pour nos bonnes ménagères, et nous leur enseignerons à faire, sans beaucoup de frais, un excellent velouté qui fera honneur à leur cuisine.

ROUX BLANC POUR REMPLACER LE VELOUTÉ. Préparez le beurre et la farine, comme nous l'avons indiqué pour l'espagnole, et tournez-les sur un feu très-doux; ajoutez une échalote hachée qui empêchera votre roux de prendre couleur : et c'est une attention qui n'est pas à négliger, parce que, plus votre roux est blanc, plus il est beau. Vous le mouillez avec de bon bouillon, et vous y ajoutez un bouquet garni, un oignon et une pointe de muscade râpée.

Mais si vous avez des parures de veau, des débris de volailles, vous les emploierez avec avantage; faites-les suer sans les laisser s'attacher, mouillez-les avec votre bouillon, en y ajoutant carottes, oignons, bouquet garni, et marquez votre velouté avec ce consommé, qui vaudra beaucoup mieux que du simple bouillon. Laissez cuire un quart d'heure sur l'angle du fourneau, et, pour finir, procédez comme il a été dit au sujet de la sauce espagnole. Servez-

vous de cette sauce dite velouté pour toutes les entrées en blanc.

SAUCES DÉRIVÉES DU VELOUTÉ.

SAUCE ALLEMANDE. L'allemande n'est autre chose que le velouté décrit ci-dessus. Prenez cinq ou six jaunes d'œufs que vous délayez avec un peu de jus de citron, en y ajoutant quelques morceaux de beurre frais. Liez avec votre velouté, et vous avez l'allemande, qu'il faut passer à l'étamine et tenir chaude au bain-marie.

Remarque. On doit toujours avoir soin de ne prendre, pour marquer les sauces, que de la farine de froment. La farine de seigle n'est pas bonne pour lier.

SAUCE BÉCHAMEL. La béchamel se compose de velouté et de lait réduit. Mettez dans une casserole un demi-litre de crème de lait; faites réduire à moitié, et ajoutez ensuite autant de velouté. Faites réduire le tout avec précaution en remuant bien au fond de la casserole pour ne pas laisser attacher. Lorsque par le travail votre sauce se trouve réduite au point d'avoir la consistance convenable, passez-la à l'étamine ou au tamis de crin. Mettez-la ensuite au bain-marie.

SAUCE BLANQUETTE. La sauce blanquette n'est autre chose que l'allemande, avec cette seule différence que dans la liaison vous ajoutez un peu de persil haché.

SAUCE A LA POULETTE. C'est la sauce blanquette, sans autre différence que le nom.

SAUCE BLANCHE DITE SAUCE AU BEURRE. Mettez dans une casserole 125 grammes (un quarteron) de beurre frais, une demi-cuillerée à bouche de farine délayée avec un peu d'eau, sel et muscade râpée[1]. Laissez cuire sur l'angle du fourneau pendant dix minutes, retirez du feu et ajoutez par morceaux une livre de bon beurre frais, en ayant bien soin de tourner toujours la sauce avec une cuiller de bois et de ne plus remettre au feu. Cette sauce convient pour tous les légumes cuits à l'eau.

SAUCE HOLLANDAISE. Mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une cuillerée à café de farine, deux jaunes d'œuf crus, sel, poivre, pointe de muscade. Délayez le tout ensemble; ajoutez le quart d'un verre d'eau et le jus d'un citron; mettez au feu ou plutôt au bain-marie. Remuez soigneusement cette sauce avec la cuiller de bois, de peur qu'elle ne tourne en huile ou qu'elle ne vienne à se prendre en caillots. Tenez-la un peu épaisse; si elle l'était trop, ajoutez-y un peu d'eau. Cette sauce ainsi terminée, vous pouvez, comme on l'a dit pour la sauce blanche, y incorporer une addition de beurre frais par petits morceaux, pourvu toutefois que vous ne la remettiez plus au feu. Cette manière de finir les sauces les rend bien plus délicates.

SAUCE BLONDE. Cette sauce se fait également

[1] On ne doit employer la muscade qu'avec réserve et à propos, dans les sauces ou préparations dont le goût un peu fade a besoin d'être relevé. Nous en reparlerons à l'article des assaisonnements.

comme la sauce au beurre, avec la seule différence qu'on y met du jus au lieu d'eau. Elle convient particulièrement pour le céleri, les cardons et diverses racines.

SAUCE AUX TOMATES. Otez la queue à une douzaine de tomates bien rouges, pressez-les quelque peu dans une casserole et faites-les cuire dans l'eau qui en est sortie. Lorsqu'elles seront cuites, égouttez-les sur un tamis de crin; jetez cette eau; passez vos tomates à travers le tamis, et mettez cette purée dans une casserole avec deux cuillerées de velouté. Si vous n'avez pas de velouté, remplacez-le par un petit blanc que vous ferez avec du bouillon. Assaisonnez votre sauce d'un peu de sel et d'une petite pincée de sucre, et ajoutez-y un morceau de beurre gros comme une noix au moment où vous la retirez du feu.

SAUCE GÉNEVOISE. Mettez dans une casserole de la cuisson de votre poisson. S'il a été cuit dans le vin avec aromates, vous en mettrez deux cuillerées avec une cuillerée d'espagnole que vous ferez réduire; passez à l'étamine; ajoutez une petite pincée de sucre et finissez avec un beurre d'anchois.

Si votre poisson a été cuit seulement à l'eau de sel, vous mettrez dans une casserole une demi-bouteille de vin rouge de Bordeaux, un oignon coupé par tranches, deux gousses d'ail écrasées, deux échalotes hachées, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, du persil en branches. Faites cuire un quart d'heure, ajoutez une cuillerée

à ragoût d'espagnole, ou, à défaut, un peu de sauce brune. Faites clarifier votre sauce sur le coin du fourneau; écumez-la, faites réduire, puis passez à l'étamine. Ajoutez une petite pincée de sucre et gros comme le pouce de beurre d'anchois. Veillez à ce que cette sauce ne soit pas trop salée. (Elle sert pour le saumon et autre poisson d'eau douce.)

SAUCE A LA VICTORIA. Cette sauce est d'une extrême finesse pour le poisson ; en voici la recette :

Mettez dans une casserole 250 grammes (une demi-livre) de beurre bien frais coupé par petits morceaux, quatre jaunes d'œuf crus pareillement bien frais, une cuillerée à bouche de vinaigre de sureau dit *Elder vinegar*, deux cuillerées à café de vinaigre à l'estragon dit *Taragonni vinegar*, une cuillerée à café de vinaigre de piment dit *Chily vinegar* [1], une cuillerée à café de soya, un peu de muscade râpée ; ajoutez encore 125 grammes (un quarteron) de beurre par petits morceaux pour velouter cette sauce.

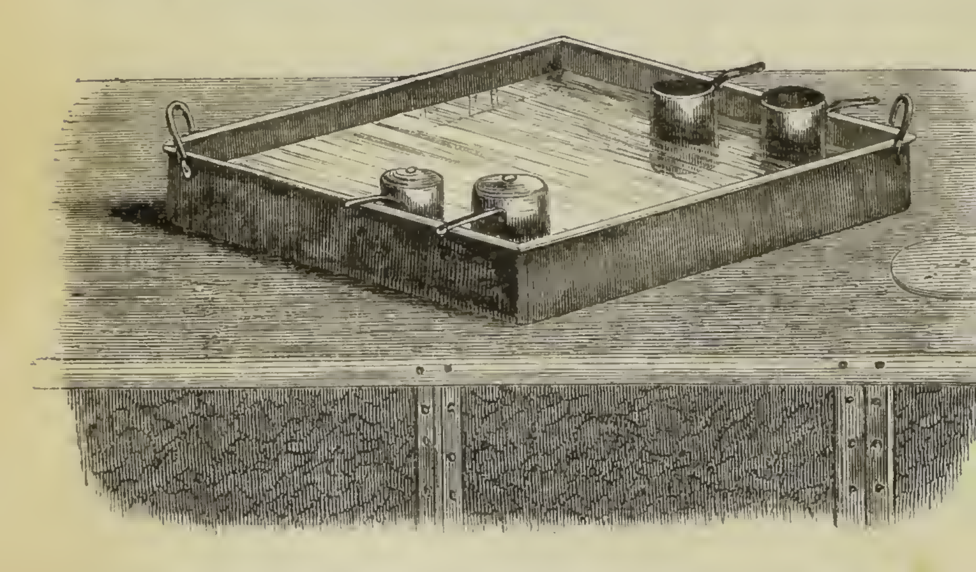
Maintenant dans une casserole plus grande mettez de l'eau, et au fond placez deux petits morceaux de bois sur lesquels vous poserez la casserole dans laquelle votre sauce est marquée. Mettez ainsi sur le feu ces deux casseroles, en tournant toujours la sauce jusqu'à ce qu'elle s'épaississe à un point convenable ; si elle est trop épaisse, vous pouvez facile-

[1] On peut se procurer ces vinaigres tout préparés chez les épiciers ou marchands de comestibles qui vendent les articles anglais.

ment l'éclaircir avec le vinaigre de sureau, qui est le plus doux. Vous la goûtez et vous en corrigez le goût en y ajoutant le vinaigre que vous préférez. Si vous craignez qu'elle ne soit acide, mettez-y un peu d'eau, mais n'ajoutez pas de sel avant d'avoir goûté lorsque vous aurez mis le soya, qui est très-salé par lui-même.

Vous pouvez garder cette sauce au bain-marie en diminuant la chaleur ; sans cette précaution, vous courriez risque de cuire trop les œufs, ce qui ferait tourner la sauce.

Remarque. Si nous avons recommandé de placer deux petits morceaux de bois dans la grande casserole qui contient de l'eau, c'est qu'il ne faut pas que la casserole dans laquelle est votre sauce touche



le fond de cette grande casserole. Ce ne serait qu'un demi-bain-marie, et votre sauce tournerait comme si elle était en plein feu. Dans les cuisines bien or-

ganisées on a des boîtes en fer-blanc dont le dessus, percé de trous de la grandeur des casseroles qu'on veut y placer, est assez élevé pour que l'eau passe dessous et entoure la casserole de tous côtés. On en voit un modèle dans le dessin ci-joint. On a aussi pour le même usage de petites casseroles très-profondes.

SAUCE AU FUMET DE GIBIER. Mettez dans une casserole des débris crus de lièvre, des carcasses de perdrix ou de bécasses, un peu de thym, une feuille de laurier, trois ou quatre oignons. Mouillez avec un verre de vin blanc, faites suer sans attacher, mouillez alors d'un peu de jus ou de consommé; laissez cuire une demi-heure, en tenant la casserole bien couverte pour que l'arome s'évapore moins; passez ensuite au tamis de soie, ajoutez trois cuillerées à ragoût d'espagnole. Si vous avez du sang de lièvre, servez-vous-en pour lier cette sauce sans la faire bouillir. Passez-la à l'étamine dans un bain-marie.

SAUCE AU PAUVRE HOMME. Prenez plein une cuillerée à bouche d'échalotes hachées très-fin et la valeur d'une cuillerée à café de persil haché. Ajoutez un verre de bouillon, un peu de vinaigre, poivre, sel. Faites jeter un bouillon seulement à cette sauce. Ensuite mettez-la sous des rôtis de gibier sauvage, tels que sarcelles, macreuses, canards sauvages, etc., lesquels en cuisant répandent leur graisse sur cette sauce. Servez-la sous ces rôtis; le jus qu'ils laissent couler quand on les découpe la rendra encore meilleure.

SAUCE RAVIGOTE HACHÉE. Prenez un peu de cerfeuil, de petites cives ou civettes [1], de la pimprenelle et de l'estragon que vous hachez bien. Mettez dans une casserole la valeur d'une cuillerée à bouche de vinaigre, trois cuillerées à ragoût de velouté, poivre et sel. Tenez chaude cette sauce. Au moment de vous en servir, joignez-y votre ravigote, que vous liez avec un morceau de beurre frais sans faire aller au feu.

SAUCE AU BEURRE D'ANCHOIS. Prenez une certaine quantité d'espagnole, faites-la chauffer; ajoutez-y gros comme une noix de beurre d'anchois. Il ne faut plus remettre au feu. (Si vous n'avez pas d'espagnole, faites avec du jus ou du bouillon une petite sauce brune).

Le *beurre d'anchois* se fait de la manière suivante : prenez six anchois, nettoyez-les en les grattant légèrement; retirez-en l'arête, pilez-les dans un mortier en ajoutant à cette espèce de farce la même quantité de beurre sans sel; passez ensuite le tout au tamis de crin, et mettez-le en réserve pour vous en servir à l'occasion.

SAUCE AUX HUÎTRES, AUX MOULES, AUX CREVETTES, AUX ÉCREVISSES, AU HOMARD, etc. Pour les huîtres et les moules, il faut les faire blanchir, c'est-à-dire les faire cuire dans leur eau, puis les égoutter; les crevettes ou chevrettes et les homards se cuisent tout simplement à l'eau de sel bouillante; quant aux

[1] Plante potagère qui a le goût de la ciboule.

écrevisses, il faut les sauter avec oignons, persil, thym, laurier, poivre, sel, et un verre de vin blanc. La sauce de ces coquillages et de ces crustacés est exactement la même : un peu de velouté auquel il faut ajouter environ 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais; à défaut de velouté, marquez un blanc avec du bouillon que vous beurrez pareillement, puis mettez dans cette sauce tels de ces coquillages ou crustacés nommés ci-dessus et dont la sauce prend le nom.

Nous devons faire seulement les observations suivantes : les moules se mettent entières, les coquilles étant retirées, bien entendu; des huîtres on ne met que la noix, en la coupant en deux, si elles sont grosses, en la laissant entière, si elles sont petites; quelquefois on se contente d'ôter le durillon qui se trouve entre la noix et la barbe. Quant aux crevettes et aux écrevisses, on ne met que les queues. Pour les homards, on les coupe en escalopes de la grandeur d'un sou. Avant de servir, on ajoute aux écrevisses le beurre d'écrevisses, et aux homards le beurre de homard.

Beurre d'écrevisses. Après avoir vidé vos écrevisses, faites-en sécher les coquilles sous le fourneau, puis vous les pilerez jusqu'à ce qu'elles soient en poudre; ajoutez du beurre (pour trente écrevisses on met environ 125 grammes de beurre), pilez encore le tout ensemble et mettez-le dans une casserole sur un feu très-doux pendant vingt minutes. Ayez un bol contenant de l'eau fraiche, posez une étamine

par-dessus, versez-y votre beurre d'écrevisses, puis tordez bien l'étamine pour faire sortir le plus de suc possible. Ce suc tombe dans l'eau du bol; quand il est figé, vous le recueillez et le mettez en réserve pour vous en servir au besoin.

Beurre de homard. Pour faire ce beurre, choisissez des homards femelles; faites-les cuire; prenez le rouge qui se trouve dans la tête et les œufs qui sont sous la queue. Pilez-les dans un mortier; ajoutez-y autant de bon beurre frais; pilez encore afin de bien incorporer le beurre, puis passez au tamis de crin. Ce beurre doit être d'une belle couleur rouge.

SAUCE AU KARI. Prenez un peu de velouté ou bien faites un petit blanc avec du bouillon dans lequel vous délayez, pour une sauce, plein une cuillerée à café de poudre kari, que l'on trouve chez les marchands de comestibles.

SAUCE MAÎTRE D'HÔTEL. Mettez sur le plat 250 grammes de beurre frais, un peu de persil haché, poivre, sel, le jus d'un citron. Pétrissez le tout ensemble avec une cuiller de bois. Au moment de servir, vous posez vos viandes sur cette sauce ou vous la mettez dans vos poissons.

SAUCE MAÎTRE D'HÔTEL LIÉE. C'est tout simplement la sauce au beurre dans laquelle vous ajoutez une cuillerée à bouche de persil haché et un jus de citron. On peut joindre des ciboulettes au persil.

SAUCE SOUBISE. Émincez une douzaine d'oignons auxquels vous aurez d'abord coupé la tête et la queue. Faites-les blanchir. Mettez ensuite dans une

casserole 125 grammes de beurre frais avec vos oignons, sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas couleur. Ajoutez deux cuillerées de velouté, un bon verre de crème : faute de velouté, une fois vos oignons passés au beurre, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine et mouillez avec un demi-litre de bonne crème. Faites réduire la sauce à bon feu pour la conserver blanche, en la tournant toujours de crainte qu'elle ne s'attache. Ajoutez-y une cuillerée à café de sucre. Quand les oignons sont cuits, passez-les à l'étamine ou au tamis de crin. Que cette sauce soit un peu épaisse.

SAUCE A LA CRÈME. Mettez dans une casserole 125 grammes de beurre frais, deux cuillerées à bouche de farine, un peu de muscade râpée, sel et poivre blanc. Délayez le tout avec de la crème ou du lait. Mettez votre sauce au feu en la tournant toujours pendant quinze ou vingt minutes. Vers la fin de la cuisson, ajoutez une cuillerée à café de persil haché et lavé. Il faut que cette sauce soit un peu épaisse.

La sauce à la crème est très-bonne pour employer la desserte des poissons, tels que turbot, barbue, morue fraîche, dont on garnit un vol-au-vent : on peut aussi servir ces poissons au gratin en les dressant sur plat et en ajoutant des croûtons de mie de pain frits au beurre. On saupoudre le tout d'abord d'un peu de mie de pain ensuite d'un peu de chapelure bien blonde, et enfin on passe légèrement par-dessus, mais sans toucher, une pelle rougie au feu, et cela suffit pour donner au plat l'apparence d'un mets gratiné.

SAUCE AU SUPRÊME. Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées de velouté et une égale quantité de consommé de volaille. Quand cette sauce, mise sur un feu assez vif, est suffisamment réduite et de bonne consistance, vous la liez avec un bon morceau de beurre fin, vous la passez au tamis de soie, et au moment de servir, vous y ajoutez le jus d'un demi-citron.

SAUCE MAYONNAISE (pour salade de volaille et entrées froides.) Mettez dans un grand bol deux jaunes d'œufs, poivre et sel. Assujettissez bien le bol, de manière qu'il ne puisse pas bouger. Tournez et mêlez toujours du même côté avec une cuiller de bois, en ajoutant d'abord goutte à goutte, ensuite par petit filet continu, de bonne huile d'olive. Ayez à votre portée un citron coupé en deux. Lorsque cette sauce commence à s'épaissir, vous y exprimez un peu de ce jus de citron qui la liquéfie. Vous continuez ainsi en versant votre huile jusqu'à ce que vous ayez la quantité de sauce qui vous est nécessaire, et en ajoutant au besoin du jus de citron. Tenez cette sauce épaisse.

SAUCE RÉMOLADE OU RÉMOULADE. Mettez dans un bol deux jaunes d'œuf crus, une cuillerée à bouche de moutarde et un peu de sel. Avec une cuiller de bois tournez toujours cette sauce du même côté, pour y incorporer l'huile goutte à goutte et un peu de jus de citron, comme il a été dit pour la mayonnaise. Lorsque vous pensez avoir suffisamment de rémolade, ajoutez-y la valeur d'une cuillerée à café d'é-

chalotes, et autant de persil haché. Il faut que cette sauce soit un peu épaisse.

On peut ajouter à cette rémolade soit des câpres, soit des cornichons hachés.

Ici se termine la série des sauces diverses que nous avions à décrire, et nous clorons ce chapitre par le récit d'une petite aventure dont nous avons été nous-même le héros ou plutôt la victime.

Histoire d'une côtelette à propos de sauce.

Dans le cours de mes voyages, me trouvant dans la ville de..., où je devais rester quelques jours, je descendis dans un hôtel tenu par M. X..., brave homme s'il en fut jamais et grand saucier de sa nature. Il avait été autrefois cuisinier, disait-il, et, pour donner à ses clients une preuve de son savoir-faire, il noyait dans une certaine sauce de sa façon tout ce qu'il servait sur la table : chez lui on croyait toujours être au potage.

Un matin, flânant dans la cuisine, je vis sur le gril des côtelettes qui me parurent appétissantes. « Monsieur X..., dis-je à mon hôte, veuillez bien m'envoyer tout à l'heure dans la salle à manger une de ces bonnes côtelettes, mais sans sauce. — Avec plaisir, me répondit-il. — Sans sauce, M. X..., je vous le recommande. — C'est entendu, soyez tranquille. » Sur cette assurance, je me dirigeais déjà vers la salle à manger, lorsque, je ne sais par quel pressentiment je revins sur mes pas, et m'approchai de la chemi-

née comme si je voulais me chauffer, suivant de l'œil ma côtelette qui se trouvait alors cuite à point et que le garçon faisait passer du gril sur une assiette. Mais à peine y était-elle posée qu'aussitôt j'aperçus la terrible cuiller à ragoût qui, guidée par la main de mon hôte incorrigible, planait, comme l'épée de Damoclès, au-dessus de ma côtelette. « Eh quoi! dis-je à M. X..., en lui arrêtant le bras, est-ce ainsi que vous tenez votre promesse? — Pardon, me répondit-il, j'avais oublié; mais je puis vous assurer que cette sauce est excellente, et si vous vouliez seulement me permettre... — Je ne vous permets rien, monsieur X..., et je vous prie de laisser emporter ma côtelette sans y rien ajouter. »

Aussitôt je dis au garçon de me suivre et j'allai prendre ma place dans la salle à manger. Le garçon place devant moi cette côtelette que je croyais enfin saine et sauve; mais j'avais compté sans mon hôte; elle était saucée, et bien saucée. J'allais me fâcher contre le garçon, lorsqu'il me dit que M. X... l'avait arrêté au passage et n'avait pu résister au plaisir d'arroser un peu mon déjeuner de son excellente sauce.

Dieu vous préserve, lecteurs et lectrices, de semblables sauces, et retenez bien ces deux proverbes qui se confirment l'un l'autre et dont l'expérience a démontré depuis longtemps la vérité : *longue sauce, méchante sauce*; *bon cuisinier, courte sauce.*

CHAPITRE II.

VERT D'OFFICE.—PATE A FRIRE.—QUENELLES.—PURÉES.

Vert d'épinards et vert d'office. — Pâte à frire. — Farce à papillotes.—Farce cuite. — Godiveau. —Quenelles de viande ou de poisson.— Purées. — Purées de légumes secs. — Purées de légumes frais.

VERT D'ÉPINARDS. Faites blanchir quatre ou cinq poignées d'épinards avec un peu de persil et quelques ciboulettes; rafraîchissez-les, pressez-les entre vos mains de manière à en exprimer l'eau sans en ôter le suc; ensuite pilez-les et les passez à travers une étamine en frottant dessus avec deux grandes cuillers de bois, l'une à droite, l'autre à gauche. S'ils étaient trop épais, on les mouillerait avec du bouillon.

VERT D'OFFICE. On fait le vert d'office en pilant les épinards crus et en les pressant dans un torchon pour en exprimer le jus que l'on met dans une casserole sur le feu jusqu'à ce qu'il se caille. On l'égoutte ensuite sur un tamis de soie.

PATE A FRIRE. Mettez dans une terrine huit cuillerées de farine, une cuillerée à café d'huile d'olive, un peu de sel, gros comme un œuf de beurre, que vous faites fondre dans un peu d'eau tenue tiède et avec laquelle vous délayez votre farine. Vous faites ainsi une pâte qui doit être assez épaisse pour filer

quand on la laisse tomber de la cuiller. Ajoutez-y deux blancs d'œuf fouettés comme pour biscuits. Mêlez-les légèrement à votre pâte, dans laquelle vous trempez chaque morceau de viande que vous voulez mettre en friture.

Si la pâte à frire doit servir pour beignets ou pour crème, vous la délayez sans y mettre de sel et vous y ajoutez deux jaunes d'œuf.

FARCE A PAPILLOTES. Hachez très-fin 250 grammes (une demi-livre) de gros lard, ajoutez-y 125 grammes (un quarteron) de beurre, quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive, autant de champignons hachés, et deux cuillerées d'échalotes pareillement hachées. Passez tout cela pendant cinq minutes au feu. Ajoutez-y deux cuillerées à bouche de persil haché. Passez le tout encore deux minutes ; assaisonnez de sel, de poivre, d'épices, et mettez en réserve pour vous en servir au besoin. Cette farce convient pour côtelettes, langues, filets de veau et papillotes.

FARCE CUITE. Servez-vous de parures de veau, pourvu qu'il n'y ait ni peaux ni nerfs, ou bien coupez en dés 250 grammes (une demi-livre) de rouelle de veau. Mettez dans la casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, persil et échalotes hachés, une feuille de laurier, un oignon coupé en tranches et une cuillerée à bouche de champignons hachés. Passez le tout au feu dix minutes, puis ôtez la feuille de laurier et l'oignon. Alors hachez bien le tout. Mettez ensuite dans la même casserole un morceau de mie de pain

avec un peu de bouillon ; faites réduire en panade très-épaisse.

Mettez par tiers autant de chair, autant de panade, et autant de beurre frais. Mêlez bien le tout ensemble dans le mortier, assaisonnez en ajoutant cinq ou six jaunes d'œuf, et servez-vous-en au besoin pour tout mets au gratin.

Remarque. Si l'on a des foies de volailles, on doit s'en servir préférablement au veau, après les avoir blanchis.

GODIVEAU. Prenez 125 grammes (un quart de livre) de veau. Après en avoir retiré les nerfs et les peaux, vous le hachez très-fin. Prenez ensuite 250 grammes (une demi-livre) de graisse de rognons de bœuf, épluchez-la bien avec les doigts en retirant les peaux filandreuses ; hachez-la également très-fin. Ajoutez-la au veau, et assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée. Continuez de hacher le tout ensemble en ajoutant deux œufs entiers, l'un après l'autre. Lorsque les œufs seront bien mêlés, mettez ce godiveau dans un mortier pour le finir, puis, en le pilant, ajoutez-y une petite quantité d'eau goutte à goutte, à peu près la valeur d'une cuillerée à bouche. Il faut que ce godiveau soit pilé vivement, et dans un endroit frais, afin qu'il ne tourne pas. En été, il est plus difficile de le bien réussir, la graisse étant susceptible de tourner ; on y met alors un peu de glace au lieu d'eau, et aussi un peu moins de graisse.

On se sert de ce godiveau roulé en boulettes ou

façonné en forme de petits bâtons pour garnitures. Vous saupoudrez d'un peu de farine la table sur laquelle vous travaillez, et en y roulant vos morceaux de godiveau vous les saupoudrez légèrement eux-mêmes afin qu'ils ne s'attachent pas aux mains; puis vous les faites pocher à l'eau ou au bouillon presque bouillant.

Remarque. En ajoutant des échalotes hachées avec du persil et des ciboulettes, on obtient le godiveau aux fines herbes, qui est très-bon pour les petits pâtés et pour les tourtes dites au godiveau.

QUENELLES DE VIANDE OU DE POISSON. Prenez 125 grammes (un quart de livre) de veau, épluchez et hachez comme il est dit ci-dessus, passez au tamis de crin. Ayez de la mie de pain que vous faites tremper dans du lait, pressez-la, puis mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix. Desséchez bien cette panade sur un feu doux en y ajoutant deux jaunes d'œuf; desséchez encore pendant cinq minutes; il ne faut pas qu'elle se colle aux doigts. Versez-la sur une assiette pour la laisser refroidir; passez-la ensuite, après la viande, au tamis de crin. Cela fait, ayez un morceau de beurre épongé; faites trois parties égales de viande, de panade et de beurre; mettez d'abord dans le mortier le beurre et la panade, et, lorsqu'ils sont mélangés, ajoutez la viande. Alors pilez le tout, en y ajoutant un œuf entier et deux jaunes d'œuf; assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée.

C'est par le même procédé que se font les quenelles au poisson.

Première remarque. En été, il ne faut pas tiercer également ; on doit ajouter un peu plus de chair que de panade et de beurre.

Deuxième remarque. Quelques personnes passent le tout ensemble au tamis lorsque le tout est mêlé. Le procédé que nous avons indiqué est peut-être un peu plus long et plus difficile; mais il est certainement meilleur : le mélange se fait mieux, et les proportions sont plus exactement gardées.

PURÉES.

Les purées ont deux emplois distincts : elles constituent à elles seules des plats d'entremets ; elles servent aussi comme garniture ou litière pour des rôtis et des entrées. Toutes les purées de légumes secs se traitant de la même manière, nous ne donnerons qu'une seule et même recette pour toutes ; ce serait tomber dans des redites inutiles que de consacrer à chacune d'elles un article spécial. Nous en dirons autant des purées de légumes frais, auxquelles s'applique également un procédé commun.

PURÉES DE LÉGUMES SECS. Quels que soient les légumes secs qu'on ait choisis pour faire de la purée, pois verts, lentilles, haricots blancs ou rouges, il faut les faire tremper la veille dans un vase avec beaucoup d'eau tiède, pour les attendrir. Le lendemain vous les faites cuire dans une marmite ou une

casserole avec de l'eau froide, un morceau de beurre, deux ou trois oignons, un peu de sel, un bouquet de persil. Quand vous voulez vous assurer du progrès de la cuisson, gardez-vous de prendre une cuiller de métal, dont le contact racornirait les légumes. Il faut donc vous servir d'une cuiller de bois, et ne pas oublier que vos légumes doivent toujours bouillir à petit feu jusqu'à parfaite cuisson.

Les légumes étant parfaitement cuits, passez-les au tamis de crin, en ayant soin d'en égoutter la cuisson, afin de conserver la purée assez épaisse, si elle doit être servie sous des viandes ou comme entremets. Alors vous mettez dans une casserole 250 grammes (une demi-livre) de beurre, dans lequel, quand il est chaud, vous passez une cuillerée à bouche d'échalotes hachées très-fin, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Joignez-y alors votre purée, assaisonnez-la d'un peu de sel et de poivre, mouillez-la avec un peu de jus ou de bouillon, et, si c'est au maigre, avec un peu de la cuisson ou du lait.

Quant à la purée destinée aux potages, il ne faut pas craindre de la mouiller en la passant, ce qui facilite le travail. Vous y ajoutez pareillement du jus ou du bouillon, et de la cuisson, si c'est au maigre.

PURÉES DE LÉGUMES FRAIS. Les légumes frais, tels que carottes, navets, racines quelconques, dont on veut faire de la purée, doivent recevoir la préparation suivante : après qu'ils ont été nettoyés, il faut les faire blanchir et les rafraîchir pour en ôter l'â-

creté, puis les faire cuire dans de bon bouillon. Lorsque ces légumes cèdent facilement sous la pression du doigt, on les retire du feu, on les écrase et on les passe au tamis de crin. Mettez-les alors dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de velouté, ou, à défaut de velouté, mouillez avec du bouillon et liez avec quatre jaunes d'œuf. Assaisonnez cette purée avec poivre, sel, gros comme une noix de sucre et gros pareillement comme une noix de beurre. De quelque manière que la purée soit liée, il faut que ce morceau de beurre se fonde sans aller au feu, ce qui donne à la purée une plus grande finesse.

Ainsi que cela a été dit plus haut, il faut, pour les potages, mouiller un peu plus, afin que la purée passe plus facilement au tamis de crin.

Si l'on veut obtenir la purée plus fine, il faut la repasser à l'étamine ; mais, généralement, c'est un travail dont on peut se dispenser.

CHAPITRE III.

ROTIS ET FRITURES EN GÉNÉRAL.

Rôtis : Manière de rôtir les viandes noires et les viandes blanches.—Temps que demande la cuisson des différentes espèces de viandes. — *Fritures :* Friture de graisse de bœuf.— Friture au beurre fondu.—Friture à l'huile.

RÔTIS.

Brillat-Savarin, qui a disserté avec beaucoup d'esprit sur la cuisine et sur l'art de bien manger, a dit, en traduisant à sa manière ou plutôt en parodiant un antique et célèbre aphorisme : *On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.* Il ne faudrait pas prendre cette sentence à la lettre ; l'ingénieux écrivain a voulu faire entendre combien est difficile l'art de bien rôtir. Nous croyons toutefois que cet art peut s'apprendre, comme toute autre partie essentielle de la cuisine, par la pratique et l'expérience, et qu'on peut devenir aussi habile rôtisseur qu'habile saucier. Brillat-Savarin, dans ses charmantes causeries gastronomiques, parle un peu de tout et sait agréablement varier son sujet ; mais il a oublié de dire quels sont les meilleurs procédés pour faire rôtir les bonnes choses dont il parle si bien et qu'il savait peut être aussi bien manger. Nous réparerons cet oubli, et nous traiterons le sujet, non pas en aussi bons termes

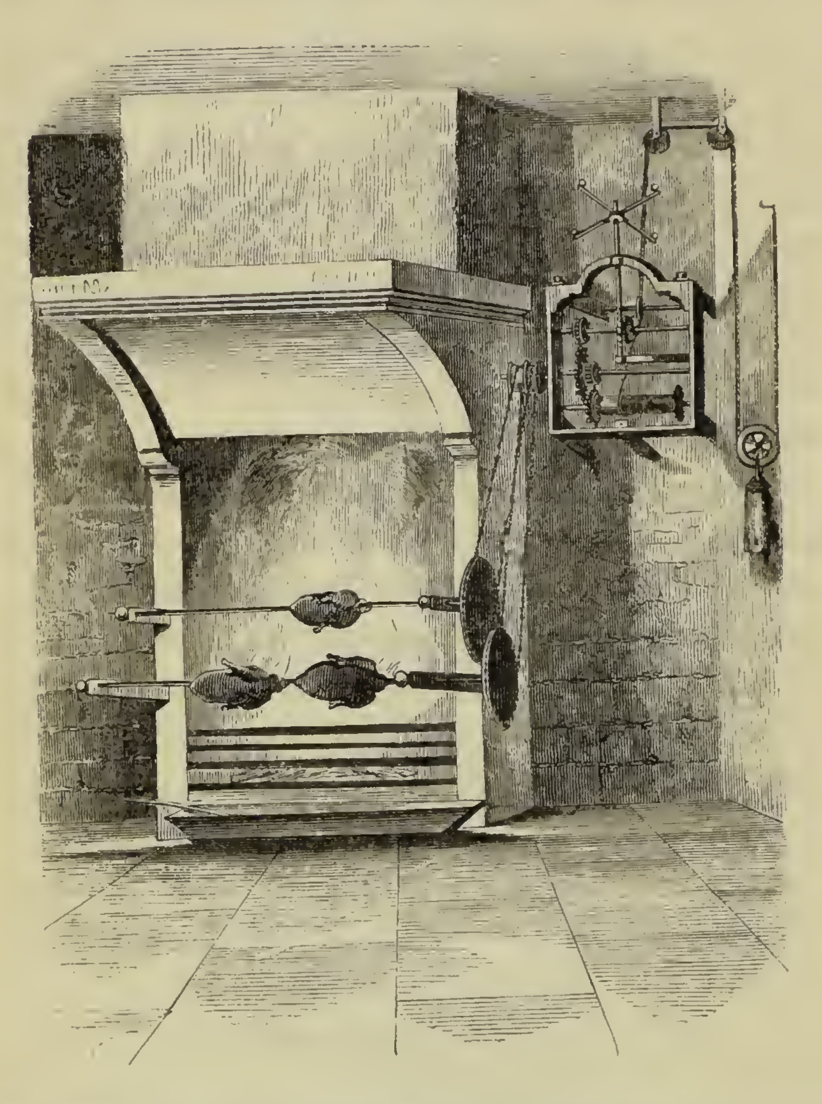
qu'il l'aurait fait lui-même, mais du moins clairement et en peu de mots.

Il y a deux choses essentielles à considérer dans les procédés qu'on doit suivre pour bien faire rôtir : d'abord la manière d'établir et de conduire le feu ; ensuite la qualité des viandes, qu'il faut traiter différemment suivant qu'elles sont blanches ou noires.

MANIÈRE DE ROTIR LES VIANDES NOIRES ET LES VIANDES BLANCHES. Les viandes noires, telles que le bœuf et le mouton, demandent à être vivement saisies. Il faut pour ces viandes un feu clair, principalement établi aux deux bouts de la broche. Ne hâtez pas trop cependant la cuisson, mais conduisez votre feu de manière à diminuer graduellement la chaleur. Une grosse pièce, par exemple, un rôti de bœuf ou de mouton pesant trois ou quatre kilogrammes, exigera une heure ou une heure et demie de cuisson. Les signes auxquels on reconnaît que la cuisson est arrivée ou point convenable sont : 1° une certaine résistance que la viande oppose au doigt qui la touche ; 2° une petite fumée qui s'en échappe ; 3° quelques gouttelettes de sang qu'elle commence à laisser tomber. Les viandes noires s'arrosent d'elles-mêmes, c'est-à-dire avec leur propre jus.

Les viandes blanches, telles que le veau, l'agneau, la dinde et les autres volailles, se traitent d'une manière toute différente. Elles exigent dès le commencement de la cuisson un feu doux qui doit être ainsi conduit modérément jusqu'à la fin. Elles veulent aussi être arrosées de temps en temps de beurre,

parce qu'elles ne rendent pas autant de jus que les viandes noires et qu'elles se dessécheraient facilement. On reconnaît que les viandes blanches sont



arrivées à leur point de parfaite cuisson lorsqu'elles deviennent tendres sous le doigt qui les interroge et qu'elles laissent échapper une petite fumée. Du reste, il suffit d'avoir acquis un peu d'expérience

pour savoir faire rôtir convenablement les viandes blanches ; à cet égard, une cuisinière, d'abord inexpérimentée, peut devenir, après quelques mois de pratique, aussi habile que le cuisinier qui a déjà vieilli dans l'exercice de sa profession. Mais il n'en est pas de même des viandes noires. Le vrai talent du rôtisseur se décèle dans la manière de bien cuire ces viandes, qui doivent conserver tout leur jus jusqu'au moment où elles paraissent sur la table, et se séparer sous le tranchant du couteau en morceaux tendres et succulents.

TEMPS QU'EXIGENT LES DIVERS ROTIS. En traitant de la viande de boucherie (bœuf, mouton, veau, etc.), de la volaille et du gibier, nous aurons encore l'occasion de donner quelques conseils qui s'appliqueront plus particulièrement à chacune de ces sortes de viandes, et nous indiquerons exactement, pour chacune d'elles, le temps qu'elle doit rester à la broche. Au surplus, nous pouvons déjà dresser ici un petit tableau détaillé du temps qu'exige la cuisson, soit d'une pièce de viande de boucherie, soit d'une pièce de volaille ou de gibier, en admettant toujours qu'on se serve d'une broche et qu'on ait un feu bien soutenu. Avec l'appareil appelé cuisinière et placé devant le feu il faut moins de temps. Avec le même appareil et une coquille qui renferme le feu, il faut moins de temps encore. Dans certaines cuisines on a adopté la broche et le feu dans une coquille convenablement disposée à cet effet ; c'est peut-être le meilleur système.

Pièces à rôtir.	Temps de la cuisson.
Pièce de bœuf, de 2 kilogr. et demi.	1 heure et demie.
Pièce de bœuf, de 5 kilogr........	2 heures et demie.
Pièce de veau, de 2 kilogr..........	1 heure.
Pièce de mouton (gigot ou épaule), de 2 kilogr......................	1 heure.
Pièce de mouton (gigot ou épaule), de 3 kilogr......................	1 heure et demie.
Pièce d'agneau (gros quartier)......	1 heure.
Pièce d'agneau (petit quartier)......	3 quarts d'heure.
Pièce de porc frais, de 2 kilogr....	2 heures.
Cochon de lait......................	2 heures et demie.
Chapon ou poularde..............	1 heure.
Poulet..........................	3 quarts d'heure.
Dinde	1 heure et demie.
Pigeon..........................	1 demi-heure.
Canard..........................	3 quarts d'heure.
Caneton	1 demi-heure.
Oie grasse......................	1 heure et quart.
Faisan..........................	3 quarts d'heure.
Perdreau........................	1 demi-heure.
Bécasse.........................	1 demi-heure.
Alouettes bardées...............	20 minutes.
Chevreuil (gros quartier)........	3 heures.
Lièvre..........................	1 heure et demie.
Levraut.........................	1 demi-heure.
Lapereau	1 demi-heure.

FRITURES.

En thèse générale, pour faire une belle friture, il faut la mener sur un feu ardent, et s'en servir aussitôt qu'elle a jeté une fumée vaporeuse. Voici, du reste, quelques procédés au moyen desquels on peut connaître le moment précis où la friture est chaude au degré convenable. On coupe un morceau de mie

de pain et on le tient trempé dans la poêle pendant quelques secondes ; si on le retire ferme et coloré, la friture est chaude à point. Ou bien encore on jette avec le bout du doigt quelques gouttes d'eau dans la poêle ; si la friture pétille et rejette l'eau, c'est un signe qu'elle est au degré convenable de chaleur. On garnit alors la poêle des objets qu'on veut y faire frire, en maintenant la même chaleur, si ce sont de petites pièces qui n'ont besoin, pour ainsi dire, que d'être saisies pour être cuites, et en modérant au contraire le feu pour une grosse pièce qui demande à être parfaitement cuite : si, dans ce dernier cas, on ne menait pas plus doucement la friture, on brûlerait la superficie de la pièce, sans atteindre l'intérieur.

Voilà toute la théorie nécessaire pour faire frire convenablement. L'expérience et la pratique viennent ensuite à l'aide de la théorie, et nous aurons plus d'une fois, dans la suite de cet ouvrage, l'occasion de donner quelques conseils à ce sujet. Nous allons indiquer ici les différentes sortes de fritures qu'on peut employer.

FRITURE DE GRAISSE DE BŒUF. La friture de graisse de bœuf est, sans contredit, la meilleure, et celle qui conserve le plus longtemps le croustillant aux objets qu'on y fait frire. Pour l'obtenir bonne, on prend de la graisse de pot-au-feu passée au tamis et autant de graisse de rognons de bœuf hachée en gros dés et qu'on fait fondre avec un demi-verre d'eau. On mêle ensemble ces deux graisses, et on

obtient ainsi une friture excellente, qui convient également pour poissons et pour entremets sucrés. Faute de graisse de pot-au-feu, on emploie du saindoux.

Remarque. La graisse de rognons de bœuf, employée seule, est trop compacte et d'un goût de gras trop prononcé. La graisse de pot-au-feu seule ramollit la friture. Le saindoux seul ramollit également la friture, et il a, de plus, l'inconvénient de mousser ou d'écumer et de déborder dans le feu.

FRITURE AU BEURRE FONDU. La friture au beurre fondu, dit beurre clarifié, est estimée à cause de la belle couleur qu'elle donne à la cuisson et du goût délicat qu'elle communique aux objets qu'on y fait frire. Mais il faut que le beurre qu'on y emploie soit fin et nouvellement fait, et surtout parfaitement épuré de tout laitage. Or, il n'est pas toujours facile de se procurer du beurre qui réunisse ces conditions, et on le paye toujours cher dans les villes. De plus, le beurre fondu, lorsqu'il n'est pas pur, a l'inconvénient, comme le saindoux, de mousser au feu et de déborder bientôt de la poêle.

FRITURE A L'HUILE. La friture à l'huile est fort bonne pour la volaille et les poissons de petites dimensions, tels que soles, éperlans, petites truites, etc.; mais il faut que l'huile soit nouvelle et de parfaite qualité : le moindre goût désagréable se décèle quand on la chauffe, et se communique aussitôt aux objets qu'on y fait frire. En outre, l'expérience a démontré qu'on ne doit se servir d'huile

d'olive, même très-bonne, que pour de légères fritures qui n'exigent pas une forte chaleur ; on a remarqué, en effet, que l'ébullition prolongée de l'huile y développe un goût empyreumatique très-prononcé, et qu'alors aussi elle donne aux objets une couleur foncée et terne, au lieu d'une couleur claire et brillante.

CHAPITRE IV.

HORS-D'ŒUVRE.—GARNITURES.—ASSAISONNEMENTS.

Principaux hors-d'œuvre.—Beurre.—Cornichons.—Aschards.—Raves et radis.—Concombres en salade.—Betteraves.—Melons. Artichauts poivrade.—Crevettes.—Anchois.—Sardines.—Canapés.—Saucissons.—Garniture de crêtes et de rognons de coq.—Garniture de foies de volaille.—Garniture de champignons.—Garniture de croûtons frits.—Garniture financière.—Garniture d'oignons glacés, de tomates et d'autres légumes.—Assaisonnements.

HORS-D'ŒUVRE.

Les hors-d'œuvre étaient jadis regardés, pour répéter la définition du dictionnaire de Trévoux, comme « des petits plats ou des assiettes qui accompagnent les grands, et remplissent l'espace qui est entre ceux-ci. » Il n'y a pas bien longtemps encore qu'on distinguait dans le menu d'un dîner les hors-d'œuvre chauds et les hors-d'œuvre froids. Les hors-d'œuvre chauds, toujours sans sauce, tels que petits pâtés, fritures légères, pieds et saucisses truffés, rillettes de Tours, étaient servis à côté des entrées, mais sur des plats plus petits. Maintenant, les hors-d'œuvre de cuisine chauds, qui font partie du premier service, et les entremets légers, tels que *soufflés* et *fondus*, qui appartiennent au second service et qui perdraient sur la table ce qu'ils ont de délicat, sont servis sur des *assiettes volantes*, c'est-à-dire qu'on les fait passer devant les convives aussitôt

qu'ils sont apportés de la cuisine dans la salle à manger. Les hors-d'œuvre froids sont servis sur des coquilles ou des petits plats d'une forme particulière et destinés à cet usage. On les appelle *hors-d'œuvre d'office*.

La définition du dictionnaire de Trévoux, que nous avons citée au commencement de ce chapitre, ne donnerait qu'une fausse idée de ce que nous appelons aujourd'hui proprement des hors-d'œuvre : ils se composent de certains mets, tels que radis, beurre, figues fraîches, anchois, melon, cornichons, etc., que l'on met sur la table avant d'y rien servir. Les hors-d'œuvre ne sont donc que des accessoires appelés, dans un dîner, moins peut-être à aiguiser l'appétit qu'à flatter l'œil par la symétrie qu'ils établissent sur la table.

Après avoir énuméré les hors-d'œuvre qu'on sert habituellement, nous donnerons quelques détails sur la manière de les préparer et d'en varier les dispositions. En voici une liste que nous croyons assez complète :

Beurre.
Cornichons.
Câpres.
Aschards.
Olives.
Raves et radis.
Conserve de choux rouges.
Concombres en salade.
Betteraves.
Figues fraîches.
Melons.
Artichauts poivrade.
Crevettes.
Anchois.
Sardines.
Huîtres marinées.
Thon mariné.
Canapés.
Langue à l'écarlate.
Saucisson de Bologne, de Lyon

On peut se procurer en tout temps la plupart de ces hors-d'œuvre; quelques-uns ne paraissent que dans une certaine saison. Il y en a plusieurs qu'il nous aura suffi de nommer, sans qu'il soit nécessaire d'indiquer comment on les dispose dans les petits plats d'une forme particulière qui leur sont destinés : mais il y en a aussi un certain nombre qui méritent une mention toute particulière et quelques détails sur la manière de les préparer.

BEURRE. On doit toujours le choisir d'excellente qualité, aussi fin et aussi frais que possible. Le beurre d'Isigny jouit d'une réputation justement méritée. On peut donner au beurre les formes les plus variées, soit simplement à l'aide d'un couteau, soit au moyen d'un instrument destiné à cet usage. On le façonne ainsi en demi-cornets, en coquilles, en rubans tantôt aplatis, tantôt frisés ou cannelés.

CORNICHONS. Il n'y a d'autre soin à prendre que de les choisir bien verts et bien sains.

ASCHARDS. On désigne sous ce nom un assortiment de petits légumes ou de petits fruits confits dans du vinaigre très-épicé, tels que petites branches de choux-fleurs, pointes d'asperges, haricots verts, petites carottes, petits oignons bien blancs, très-petits épis de maïs, fruits du rosier sauvage et de l'aubépine, boutons à fleurs de câpres et de capucines. Il y a aussi les aschards qui nous viennent des pays étrangers et surtout de l'Inde, et qui se composent de certains fruits propres à cette contrée, préparés également dans du vinaigre avec

un mélange de safran et de petits piments rouges.

RAVES ET RADIS. On les épluche avec soin, en supprimant les racines et les plus grosses feuilles pour ne laisser que deux ou trois petites feuilles tendres. On les arrange sans eau dans des raviers ou coquilles à hors-d'œuvre.

CONCOMBRES EN SALADE. On les coupe par tranches minces et on les fait mariner pendant une heure dans du sel et du vinaigre. Ensuite on les égoutte et on y ajoute du poivre, de l'huile et un peu de vinaigre.

BETTERAVES. Après avoir choisi des betteraves bien rouges, bien tendres et bien saines, on les nettoie le mieux qu'il est possible, on les coupe en tranches d'égale grosseur et on les arrose d'un peu d'huile d'olive d'excellente qualité.

MELONS. Il est assez difficile de donner des indications précises au moyen desquelles on puisse facilement reconnaître si un melon est de bonne qualité, et surtout s'il est *fait* à point. Les plus fins connaisseurs y sont souvent trompés. Le mieux peut-être est de s'en rapporter à l'expérience d'un marchand dont on a déjà mis la bonne foi à l'épreuve, et de recevoir en toute confiance de sa main le cantaloup qu'il vous présente. On coupe le melon par tranches qu'on nettoie avec soin et qu'on range à mesure sur une assiette; pour le manger, on sert aux convives un couteau à fruit ou une cuiller.

ARTICHAUTS POIVRADE. On doit les couper, suivant leur grosseur, en quatre ou en huit morceaux, ôter

le foin et les grosses feuilles, parer les autres feuilles en les arrondissant un peu, les frotter de citron pour les empêcher de noircir, et les mettre dans de l'eau avec un peu de vinaigre. La sauce à laquelle on les mange se compose de poivre, de sel, d'huile et de vinaigre.

CREVETTES. Le principal mérite des crevettes, c'est d'être parfaitement fraîches. On les fait passer aux convives sur un petit plateau qui contient aussi une coquille de beurre.

ANCHOIS. Avec cinq ou six anchois, qu'il faut choisir d'une chair bien rouge, on peut garnir amplement une coquille à hors-d'œuvre. Il faut d'abord bien laver les anchois, puis les nettoyer en les grattant légèrement avec un couteau, les ouvrir, ôter la tête et l'arête, les essuyer sur un linge, écarter de chaque côté les petits filaments, les couper en deux dans la longueur, et de chaque moitié faire quatre ou cinq filets, suivant la grosseur de l'anchois. On place ces filets dans la coquille, en faisant d'abord un rang de lignes droites, puis un second rang de lignes transversales, de manière à former un grillage en losange. On garnit le tour de la coquille de persil, de jaunes d'œuf, d'oignon blanc, le tout haché finement, et en mettant alternativement persil, jaune d'œuf et oignon. On assaisonne d'huile d'olive très-fine et d'un peu de bon vinaigre.

Il y a encore une manière plus simple et qui est également bien reçue. On tourne en rond les filets d'anchois préparés comme il est dit ci-dessus, et on

les range dans la coquille avec de l'huile d'olive, sans autre garniture.

SARDINES. Après avoir retiré les sardines de la boîte où elles sont conservées, on les fait égoutter pour rejeter l'huile dont elles sont imprégnées ; on les nettoie avec soin, on les essuie sans endommager la chair, et on les arrose avec de l'huile d'olive d'excellente qualité.

CANAPÉS. Les hors-d'œuvre qu'on désigne sous le nom de *canapés* sont des morceaux de mie de pain auxquels on donne la forme d'un losange ou d'un cœur, de manière qu'en se réunissant par les pointes ils remplissent le fond de la coquille. On marque avec un couteau ces morceaux de mie de pain, et on les fait frire; on ôte la partie de dessus marquée par le couteau, on les creuse un peu, et on les remplit de salade d'anchois tout assaisonnée. On recouvre l'un avec du persil, l'autre avec du jaune d'œuf, celui-ci avec de la betterave, celui-là avec du blanc d'œuf, le tout haché très-fin, et on compose ainsi une décoration qui flatte agréablement tout à la fois la vue et le goût.

SAUCISSON DE BOLOGNE OU DE LYON. Le premier soin est de choisir un saucisson qui soit de bonne qualité. Le reste n'est pas difficile. On émince finement le saucisson en tranches qui permettent, comme on dit vulgairement, de voir le jour à travers, et on le garnit de persil frisé.

GARNITURES.

Nous ne donnerons ici que peu de détails sur les garnitures, dont il sera plus longuement parlé dans le chapitre des légumes. Nous nous bornerons à présenter quelques observations générales [1], et nous ne consacrerons un article spécial qu'aux garnitures dont il est fait seulement une légère mention dans le cours de cet ouvrage.

GARNITURES DE CRÊTES ET ROGNONS DE COQ. Les crêtes dont on fait choix doivent être nouvelles, entièrement rosées, doubles et à longues barbes. Après les avoir nettoyées et parées avec soin, on les trempe dans de l'eau presque bouillante; on les retire, on les égoutte et on les frotte entre les doigts pour les débarrasser de la peau qui les recouvre. On les met à mesure dans de l'eau fraîche, où on les laisse dégorger pendant plusieurs heures. Lorsqu'elles sont devenues très-blanches, on les égoutte, et, pour les faire cuire, on les arrange dans une casserole avec du beurre fin, un jus de citron et un peu de sel. On les mouille d'un peu de bouillon. Quant aux rognons de coq, après les avoir fait dégorger à l'eau froide, on les jette dans les crêtes en ébullition et on les retire presque aussitôt; ils se sépareraient en morceaux, si on les laissait bouillir. On ajoute aussi quelquefois aux rognons de coq de

[1] Quelques-unes de ces observations sont empruntées au grand ouvrage de Carême, l'*Art de la cuisine française*.

ris d'agneau, qui se préparent de la même manière.

GARNITURE DE FOIES DE VOLAILLE. On ôte la partie amère des foies, qu'on laisse entiers et qu'on fait blanchir quelques instants dans de l'eau presque bouillante. Pour les faire cuire, on les met dans une casserole avec un peu de jus ou de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet garni, du poivre et du sel. On les laisse bouillir un quart d'heure et on les dégraisse avec soin.

GARNITURE DE CHAMPIGNONS. Les champignons destinés à servir de garniture doivent être moyens, blancs et bien ronds ; en les parant, on laisse un fragment de la queue. On les saute dans un jus de citron mêlé à un peu d'eau ; dès qu'ils sont tournés, on ajoute du sel et du beurre, et on les laisse mijoter pendant cinq minutes sur un feu modéré.

GARNITURE DE CROUTONS FRITS. On coupe de la mie de pain de la grosseur et de la forme qu'on veut donner aux croûtons, en carrés, en losanges, en étoiles, en croissants, en ronds, en petits bouchons, etc. On les jette dans du beurre bien chaud, et on les retourne quand ils ont une belle couleur dorée. Frits à point, on les égoutte sur un linge.

GARNITURE FINANCIÈRE. Cette riche garniture est un mélange de crêtes et de rognons de coq, de foies de volailles, de quenelles, de fonds d'artichauts coupés par morceaux, de tranches de truffes, le tout cuit à point.

GARNITURE D'OIGNONS GLACÉS. Voy. *Oignons glacés*, dans le chapitre des Légumes.

GARNITURE DE TOMATES. Voy. *Tomates*, dans le chapitre des Légumes.

On consultera ce même chapitre pour toutes les autres garnitures qu'il serait inutile de décrire ici. Nous ferons observer seulement que les racines et les légumes printaniers, tels que concombres, petites carottes nouvelles, haricots verts, asperges, petits pois, petites fèves de marais, navets nouveaux, doivent toujours être cuits un peu fermes : ils ont ainsi plus de saveur et de qualité. On doit donc les retirer du feu aussitôt qu'ils cèdent facilement sous la pression du doigt. On les égoutte au sortir de l'eau bouillante, pour les plonger aussitôt dans l'eau froide; on les égoutte encore, et alors on les fait cuire dans du consommé ou du bouillon. Il serait difficile de préciser le temps que demande la cuisson de chacun de ces légumes, et aussi la quantité de mouillement que chacun réclame : l'expérience et la pratique peuvent seules donner de bonnes leçons à ce sujet; mais on comprend que les racines et les légumes qui exigent peu de temps pour être cuits demandent aussi à être peu mouillés. Dans tous les cas, on doit mouiller peu à la fois, et surveiller attentivement la fin de la cuisson, pour que ces petites racines ne contractent pas le goût de brûlé.

ASSAISONNEMENTS.

Nous ajouterons à ces généralités quelques remar-

ques [1] sur les assaisonnements qu'on emploie le plus habituellement en cuisine.

Le sel est, sans contredit, l'assaisonnement par excellence; il relève le goût fade et insipide des viandes et des légumes; il excite l'appétit et favorise la digestion. Le bon cuisinier emploie le sel avec art; le cuisinier médiocre l'emploie sans discernement, et reste dans la médiocrité, en salant trop ou trop peu.

Le poivre blanc doit être préféré au poivre noir; l'emploi de l'un comme de l'autre se borne à peu de chose dans une bonne cuisine, si ce n'est pour les préparations qui demandrent à être fortement épicées.

La muscade et le girofle sont d'un usage encore plus restreint que le poivre. Employés en petites proportions et dans certaines circonstances, ils peuvent contribuer à donner un goût agréable aux assaisonnements; mais il faut bien se garder d'en faire abus et de se faire appliquer ce vers si connu :

Aimez-vous la muscade? on en a mis partout.

Le gingembre, la coriandre et la cannelle étaient fréquemment employés dans l'ancienne cuisine; la cuisine moderne ne s'en sert que très-rarement, ou, pour mieux dire, ne s'en sert pas du tout. Les quatre épices sont également peu usitées aujourd'hui, si ce

[1] Ces remarques sont encore empruntées en partie à l'*Art de la cuisine française*.

n'est dans l'assaisonnement des viandes pour galantines ou pâtés froids.

Parmi les plantes aromatiques, le thym, le basilic, la sarriette et les feuilles de laurier sont d'un assez fréquent usage en cuisine; mais il ne faut pas en mettre partout et à tout propos. Nous le disons encore une fois, ce n'est qu'en les employant avec discernement et en petite quantité qu'on peut en tirer un parti avantageux, tant pour le goût que pour la variété des assaisonnements.

Quant aux fines herbes, telles que persil, cerfeuil, estragon, ail, échalote, oignon, nous n'en parlons ici que pour mémoire. Nous aurons trop souvent l'occasion, dans la suite de cet ouvrage, d'indiquer comment et dans quelles proportions on les emploie.

CHAPITRE V.

POTAGES.

Observations générales.—Pot-au-feu : manière de le conduire.—Potage aux choux.—Potage aux choux plus distingué.—Potage à la reine.—Julienne au gras et au maigre.—Potage faubonne.—Potage printanier.—Potage à la Kursel.—Potage à la Créci.—Potages à la bretonne, à la d'Artois, à la Condé, à la Dustan, à la Chantilly.—Potage aux carottes nouvelles.—Potages aux navets, aux poireaux, aux petits oignons blancs, aux pointes d'asperges, aux petits pois.—Potage au riz (gras ou maigre).—Potage au riz, purée de tomates.—Potage au riz ou pilau à la turque.—Potage au vermicelle.—Potages aux pâtes d'Italie variées.—Potages au tapioca, à la semouille, au sagou, au salep.—Potages aux fécules de légumes.—Potage aux herbes.—Potage à l'oignon (au gras, au maigre ou au lait).—Potage à la purée d'oseille.—Potage aux marrons.—Croûte au pot.—Panade.—Potage au poisson ou bouille-à-baisse.—Quelques observations sur les potages.

On a dit, on a écrit que les potages sont les *barbares destructeurs de nos jouissances alimentaires*; *que le potage est la préface du dîner, et qu'un bon ouvrage n'a pas besoin de préface.* Voilà bien de l'esprit à propos de potages; mais toutes ces phrases, et d'autres semblables que nous pourrions citer, ne prouvent absolument rien, parce qu'elles sont l'expression d'une opinion individuelle et d'un goût particulier, quelquefois aussi une simple boutade échappée à la prévention ou à la mauvaise humeur. Les plus fameux cuisiniers et les plus célèbres gastronomes ont toujours défendu la cause des potages,

et, il faut le dire, ils défendaient une bonne cause; aussi n'ont-ils pas eu beaucoup de peine à gagner leur procès. « Les potages, dit Antonin Carême, sont et resteront toujours les agents provocateurs d'un bon dîner. » — « Le potage, dit à son tour Grimod de la Reynière, est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice; c'est-à-dire que non-seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être bien combiné de manière à donner une idée juste du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Le potage doit donner un avant-goût de la science et des grands talents du cuisinier. »

Quant à nous, plus modeste dans nos allures et dans nos prétentions d'écrivain, nous nous bornerons à dire qu'un bon potage est une excellente chose, toujours favorablement accueillie par les convives, et que, dans l'ensemble d'un menu bien ordonné, il doit tenir une des premières places et être l'objet d'une attention toute particulière. Un mauvais potage, que, tout mauvais qu'il est, nous sommes souvent obligés d'avaler par bienséance, nous cause, malgré nous, une petite contrariété et nous dispose à trouver moins bon tout ce qui nous sera ensuite servi. Il arrive alors que nous dînons mal, parce que nous avons craint de mal dîner. Mais il est vrai de dire aussi qu'un bon potage est à peu près du goût de tout le monde, et sur ce point nous aurons certainement l'approbation de tous nos lecteurs. Soignez donc, maîtresses de maisons et mé-

nagères, soignez le début de votre dîner, pour disposer favorablement l'estomac de vos convives, comme un auteur soigne le début de son livre pour se concilier l'esprit de ses lecteurs. Recommandez à votre cuisinier, à votre cordon-bleu, de surveiller attentivement le pot-au-feu, d'apporter le plus grand soin à la confection du potage, qui trop souvent est une partie négligée, même dans les meilleures cuisines. Nous allons nous-mêmes leur venir en aide et leur rendre ce travail agréable, en leur enseignant des recettes claires, simples et faciles d'exécution.

POT-AU-FEU : MANIÈRE DE LE CONDUIRE. Le pot-au-



feu doit être traité avec autant de discernement que de soin. Mettez dans une marmite un morceau de

bœuf, soit de la tranche ou de la culotte, soit du cuissot, ce qui est préférable, et ajoutez-y une poule, ce qui ne gâtera rien. Remplissez d'eau la marmite, de manière que la viande en soit bien couverte (on met généralement de deux à trois litres d'eau pour un kilogramme et demi à deux kilogrammes de bœuf), ajoutez un peu de sel, et traitez à petit feu avant l'ébullition, afin que la marmite s'échauffe lentement, que la chaleur de l'eau s'élève graduellement et dilate les fibres musculaires du bœuf en dissolvant la matière gélatineuse qui y est interposée. Alors le pot-au-feu s'écume doucement; l'osmazôme[1], qui est la partie la plus savoureuse de la viande, se dissolvant peu à peu, donne de l'onction au bouillon, et l'albumine[2], partie des muscles qui produit l'écume, se dilate facilement et monte à la surface de la marmite, d'où on l'enlève avec soin. Si, pour se débarrasser plus vite de la besogne, on presse l'ébullition, l'albumine se coagule dans l'intérieur de la viande, et on n'aura pour résultat qu'un bouilli dur à manger et un bouillon sans succulence et sans goût.

Lorsque vous avez fini d'écumer votre pot-au-feu, ajoutez-y des carottes, des poireaux, des oignons dans l'un desquels vous aurez mis trois clous de girofle ; laissez le tout cuire lentement pendant cinq ou six heures. Il faut que le pot-au-feu bouille doucement et ne fasse en quelque sorte que *sourire*, ex-

[1] Substance nutritive contenue dans la chair musculaire des animaux.

[2] Substance semblable au blanc d'œuf.

pression qui rend assez bien la manière dont il doit être conduit pendant la cuisson. C'est en suivant exactement ce procédé qu'on obtiendra un bouilli tendre et de bon goût et un bouillon savoureux et nutritif.

POTAGE AUX CHOUX. Choisissez un beau chou bien sain (les choux de Milan sont les meilleurs), épluchez-le, coupez les cœurs en quatre morceaux et les grosses feuilles en deux, en retirant la grosse tête. Lorsque votre pot-au-feu est cuit à point, prenez de ce bouillon que vous mettez dans une casserole pour cuire les choux en y ajoutant un bouquet de céleri. Il faut bien se garder de faire cuire les choux dans le pot-au-feu, pas plus que le céleri : les choux, ainsi que le céleri, donneraient un goût fort et âcre au bouillon, qui ne conviendrait plus pour faire des sauces, des blanquettes ou poulettes, ou même des roux, parce qu'on n'a pas toujours du jus à sa disposition. Taillez la soupe en employant la croûte du pain de préférence à la mie, la croûte donnant meilleur goût au bouillon. Trempez le potage avec le bouillon de la casserole, mettez les choux par-dessus, et retirez du pot-au-feu les carottes et les poireaux que vous ajoutez aux choux.

POTAGE AUX CHOUX PLUS DISTINGUÉ. Coupez des carottes et des navets en leur donnant une forme agréable à l'œil; taillez des blancs de poireaux de trois ou quatre centimètres (un pouce) de long; passez tous ces légumes au beurre ou à la graisse de votre pot-au-feu, mais de préférence au beurre. Ayez des

choux bien choisis, que vous coupez en quatre
que vous faites blanchir pour en ôter l'âcreté : apr
les avoir rafraîchis, vous les égouttez et les press
légèrement pour exprimer cette eau; vous les ajou
tez aux autres légumes et vous continuez à les pa
ser. Quand les choux ont bien pris le beurre, ajou
tez-y un petit bouquet de céleri, mouillez ensuit
avec le bouillon du pot-au-feu. Les légumes étai
cuits, dégraissez votre potage trempé et préparez-
de manière que les légumes restent sur le pain. Dan
la saison, vous ferez bien d'ajouter des petits pois
Si vous avez du jus, servez-vous-en pour corser
potage et lui donner ainsi bonne couleur et bon goû
A défaut de jus, on emploie, pour donner couleu
soit du sucre caramélisé mouillé d'eau, soit de l'o
gnon brûlé; mais nous devons dire que ces deux sub
stances ne remplacent qu'imparfaitement le jus et n
sont pas du goût de tout le monde.

POTAGE A LA REINE. Ce potage, malgré son titre u
peu ambitieux, est chose très-facile à faire en mé
nage. Vous avez des débris de volaille, des restes d
poulet ou de dinde (si vous n'en avez pas assez, ajou
tez un peu de veau rôti); retirez avec soin les os
les peaux. Faites cuire deux ou trois cuillerées
bouche de riz dans l'eau jusqu'à ce que le grain s'
crase facilement. Hachez les chairs et les pilez en
semble avec le riz. Cela fait, prenez du bouillon d
votre pot-au-feu, dans lequel vous n'aurez pas fa
cuire d'autres légumes que des carottes et des o
gnons. Mettez ce bouillon dans une casserole avec l

os et les peaux de la volaille, faites-les bouillir pendant une demi-heure, passez ce boûillon à travers une serviette et délayez-y la purée de volaille : qu'elle ait une couleur ambrée et qu'elle ne soit ni plus ni moins épaisse que tous les autres potages à la purée. Tenez chaud au bain-marie, et, au moment de servir, ajoutez un verre de bonne crème double. Mettez dans la soupière des croûtons de pain frits au beurre et coupés en dés : veillez à ce que le potage soit d'un bon sel, et servez.

POTAGE JULIENNE AU GRAS. Prenez quatre carottes, quatre navets, six poireaux, six oignons, un cœur de céleri, petits pois, laitue, oseille et cerfeuil. Coupez les racines en filets minces et à peu près de la longueur de deux ou trois centimètres (un pouce); coupez les oignons en deux, puis en tranches et en demi-cercle; ajoutez des petits pois, si la saison le permet; passez toutes ces racines au beurre frais pendant dix minutes. Ensuite mouillez-les avec le bouillon, en y ajoutant un peu de jus, si vous en avez. Faites bouillir à petit feu pendant une heure. Huit minutes avant de servir, on ajoute encore une poignée de laitue, autant d'oseille, moitié de cerfeuil coupé.

LA JULIENNE au maigre se fait de la même manière que la julienne au gras, si ce n'est qu'on la mouille avec un jus maigre, ou avec la cuisson des pois, en ajoutant un peu de purée de ces mêmes pois.

POTAGE FAUBONNE. Ce potage est le même que la julienne, avec cette seule différence qu'au lieu de

couper les racines en filets on les coupe en dé

Remarque. Il ne faut pas mettre de pain dans l juliennes ni dans le potage faubonne.

POTAGE PRINTANIER. Ce potage, ainsi que l'indiqu son nom, ne peut être avantageusement exécu qu'au printemps, pendant les mois d'avril, de mai de juin. C'est le plus gracieux, le plus joli potage d la cuisine française, quand il est bien réussi ; mais demande un très-grand soin.

Vous taillez des carottes en forme d'olives et de navets en forme de gousses d'ail, ou bien vous e variez les formes avec des emporte-pièces. Vou épluchez autant de petits oignons, pas plus gros qu ces autres légumes, autant de pointes d'asperges autant de choux-fleurs divisés en petits bouquets autant de haricots verts coupés en losanges, autan de pois verts. Tous ces légumes doivent être blanch séparément à l'eau de sel, puis rafraîchis.

Procédez alors de la manière suivante : ayez u bon consommé ou un jus bouillant, dans lequel vou aurez jeté un bouquet de céleri. Mettez-y d'abor cuire les carottes et les navets, puis les petits o gnons ; lorsqu'ils seront cuits, ajoutez-y les autre légumes qui ont été déjà cuits aux trois quarts e blanchissant, et faites-leur jeter un bouillon. Fait attention que ces légumes ne soient pas cuits de m nière à s'en aller en purée ; les haricots et les po doivent rester bien verts, et le consommé doit êtr en même temps très-clair et bien corsé. Servez sa pain.

Remarque. A tous ces potages de légumes on peut ajouter un peu de sucre pour ôter l'âcreté qui pourrait rester encore même après qu'ils ont été blanchis avec soin.

POTAGE A LA KURSEL. Ce potage n'est autre chose que le potage printanier, auquel on ajoute des laitues entières, cuites entre deux bardes de lard.

POTAGE A LA CRÉCI. Cet excellent potage d'hiver est très-sain et très-nourrissant. Pour le faire, vous prenez, nous supposons, vingt carottes bien rouges. Lorsqu'elles sont nettoyées, enlevez-en toute la partie qui est rouge, que vous coupez en lames minces comme des copeaux. Ne mettez pas le cœur, qui est jaune et bien souvent dur. Ajoutez six gros oignons, un pied de céleri, quatre poireaux pareillement coupés : passez ces racines au beurre avec gros comme une noix de sucre, sans leur laisser prendre couleur. Mouillez-les avec du bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, vous les passez à l'étamine. Tenez cette purée un peu claire ; mettez-la sur l'angle du fourneau pour la bien écumer pendant un quart d'heure. Faites frire au beurre de la mie de pain coupée en dés de même grosseur ; au moment de servir, versez la purée sur les croûtons.

En procédant comme il vient d'être dit, on peut faire tous les potages à la purée, sans qu'il soit nécessaire que nous donnions une recette particulière pour chacun d'eux. Nous cherchons toujours à simplifier les choses et nous serons ainsi toujours mieux compris de nos lecteurs, qui nous sauront

gré de ne pas tomber dans des redites inutiles.

Ainsi, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, avec la purée de carottes on fait le potage nommé potage à la Créci;

Avec la purée de navets, on fera le potage nommé *potage à la bretonne*;

Avec la purée de pois verts nouveaux, le *potage à la d'Artois*;

Avec la purée de haricots rouges, le *potage à la Condé*;

Avec la purée de haricots blancs, le *potage à la Dustan*;

Avec la purée de lentilles, le *potage à la Chantilly*.

POTAGE AUX CAROTTES NOUVELLES. Vous choisissez les carottes les plus rouges; vous leur donnez, soit avec le couteau, soit avec des emporte-pièces, une forme agréable, ou tout simplement vous les taillez en petits bâtons de la grosseur d'une plume d'oie et de la longueur de deux ou trois centimètres (un pouce). Il faut d'abord les faire blanchir, puis les rafraîchir; ensuite vous les passez au beurre avec un peu de sucre. Égouttez-les alors et mouillez-les avec le bouillon, en y ajoutant un peu de jus, si vous en avez, pour donner plus de corps à votre potage.

C'est en procédant de cette manière que se font les potages indiqués ci-dessous et dont nous donnerons simplement le nom, afin d'éviter, comme nous l'avons déjà dit, des répétitions inutiles :

1° Le *potage aux navets*, pareillement coupés, blanchis et passés au beurre;

2° Le *potage aux poireaux*, coupés, blanchis et passés au beurre;

3° Le *potage aux petits oignons blancs*, blanchis seulement;

4° Le *potage aux pointes d'asperges*, blanchies;

5° Le *potage aux petits pois*, blanchis.

POTAGE AU RIZ (gras ou maigre). Prenez 125 grammes (un quarteron) de riz. Après l'avoir épluché, lavez-le dans plusieurs eaux froides en le frottant dans les mains. Mouillez le riz avec du bouillon, de manière qu'il n'y en ait que ce qu'il faut pour le faire crever à petit feu; gardez-vous bien de le remuer pendant la cuisson, les grains doivent être cuits entiers. Le riz une fois cuit, mettez-le dans la soupière, en ajoutant du bouillon et un peu de jus bouillant. Vous obtenez ainsi un potage clair et net, tandis qu'en le mouillant tout à la fois pendant la cuisson du riz, vous n'auriez qu'un potage trouble, terne et peu agréable à la vue.

On fait le potage au lait, en mouillant le riz avec du lait; au lait d'amandes, en ajoutant six amandes amères pilées avec un peu de lait bouillant et qu'on presse pour en extraire le lait et l'ajouter ensuite au potage.

POTAGE AU RIZ, PURÉE TOMATES. Ce potage se fait de la même manière que le riz au gras; on y ajoute seulement une purée de tomates. Pour cela, vous prenez une douzaine de tomates que vous faites

fondre et que vous passez à l'étamine ou au tamis de crin. Vous versez cette purée dans le potage cinq minutes avant de servir.

POTAGE AU RIZ OU PILAU A LA TURQUE. Vous préparez et faites cuire le riz comme il est dit ci-dessus, en y ajoutant un peu de safran et trois petits piments en poudre, puis un morceau de beurre frais ou un peu de moelle de bœuf fondue. Servez sur un plat avec du consommé mis à part dans une soupière.

POTAGE AU VERMICELLE. Faites bouillir dans une casserole, avec le bouillon et avec du jus, si vous en avez, un bouquet de céleri, un oignon piqué de deux clous de girofle; que le bouillon soit clair et bien dégraissé. Laissez-le bouillir pendant un quart d'heure au moins; puis, en le tenant bouillant sur le feu, mettez-y le vermicelle, que vous avez soin d'écraser un peu pour qu'il ait moins de longueur dans la cuiller. Un quart d'heure de cuisson suffit.

POTAGES AUX PATES D'ITALIE VARIÉES. Vous traitez de la même manière que le vermicelle toutes ces pâtes variées et de fantaisie qu'on appelle pâtes d'Italie, ainsi que le macaroni, les nouilles, les lazagnes, etc. Une demi-heure de cuisson est nécessaire pour ces trois derniers potages, qui demandent comme accompagnement une assiette de fromage râpé, dont quelques personnes mêlent volontiers une ou deux cuillerées à leur potage.

Comme nous l'avons dit pour les potages au riz, on peut varier les potages aux pâtes d'Italie en y

ajoutant diverses purées dont ils prennent le nom.

POTAGES AU TAPIOCA[1], A LA SEMOULE[2], AU SAGOU[3] ET AU SALEP[4]. Ces potages se traitent tous de la même manière, et demandent une demi-heure de cuisson. Quant à la quantité, 125 grammes suffisent pour douze personnes. Vous jetez la fécule dans le bouillon bouillant en tournant toujours pendant cinq minutes. Ayez soin que ces potages ne soient pas trop épais ; mieux vaudrait qu'ils fussent un peu clairs.

POTAGES AUX FÉCULES DE LÉGUMES. Pour les potages aux fécules de légumes, tels que pois, haricots, lentilles, pommes de terre, etc., il faut d'abord délayer ces fécules avec de l'eau ou du bouillon froid, puis les verser dans le bouillon bouillant en tournant : sept ou huit minutes de cuisson suffisent. Tenez toujours ces potages plutôt un peu clairs que trop épais.

Remarque. On peut faire tous ces potages au lait, en suivant exactement les mêmes procédés.

POTAGE AUX HERBES. Prenez deux poireaux, deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil ; hachez grossièrement ces herbes, passez-les au beurre, d'abord les poireaux, ensuite les laitues et l'oseille, et enfin le cerfeuil. Lorsque ces légumes sont bien fondus,

[1] Fécule de manioc.

[2] Fécule alimentaire en petits grains qui ne diffère du vermicelle que par sa forme.

[3] Fécule extraite de la moelle de plusieurs espèces de palmiers.

[4] Fécule extraite de la racine bulbeuse d'une espèce d'orchis.

mouillez-les avec de l'eau chaude ou de la cuisson de pois, ce qui vaut mieux, et mettez du poivre et du sel. Faites bouillir pendant une demi-heure, ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œuf que vous aurez délayés avec un peu de lait en y joignant quelques petits morceaux de beurre.

POTAGE A L'OIGNON (au gras, au maigre ou au lait). Coupez en filets une dizaine d'oignons; mettez 250 grammes (une demi-livre) de beurre dans une casserole, faites-le roussir ; ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine, faites-la pareillement roussir, puis mettez les oignons, auxquels vous faites également prendre le roux. Lorsqu'ils sont bien passés et presque cuits, mouillez avec du bouillon, ou de l'eau chaude, ou du lait bouilli, poivrez et salez, et ajoutez une pincée de sucre pour corriger l'âcreté des oignons.

POTAGE A LA PURÉE D'OSEILLE. Faites blanchir de l'oseille et hachez-la très-finement. Mettez dans une casserole deux litres d'eau, 250 grammes (une demi-livre) de beurre, une cuillerée à ragoût de cette purée d'oseille, du sel et du poivre. Aussitôt que ce potage commence à bouillir, liez-le avec six jaunes d'œuf délayés au lait en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre frais. Trempez le pain et servez.

Remarque. Il faut toujours préférer à l'eau la cuisson de pois ou de haricots, et employer du bouillon si l'on veut que ce potage soit au gras.

Si vous êtes pressé, vous pouvez également faire

ce potage en hachant aussitôt deux poignées d'oseille crue que vous passez au beurre et en finissant comme il est dit ci-dessus. Mais la purée est toujours préférable.

POTAGE AUX MARRONS. Prenez cinquante ou soixante marrons, épluchez-les, faites-les cuire à l'eau de sel, retirez-en la dernière peau et mettez-les dans un mortier. Trempez dans du bouillon un morceau de mie de pain égal en quantité au quart de la quantité des marrons, ajoutez-le aux marrons et pilez le tout ensemble. Cela fait, ayez du bouillon bouillant dans lequel vous aurez fait bouillir, si vous en avez, des débris de perdreaux rôtis, pour lui donner plus de finesse. Délayez la purée avec ce bouillon, et passez-la ensuite à l'étamine. Tenez-la chaude, puis, versez-la sur des croûtons de pain coupés en dés et frits. Ajoutez-y un peu de sel et une pincée de sucre. Au moment de servir ce potage, liez avec gros comme un œuf de beurre frais, ce qui le rend plus moelleux.

CROUTE AU POT. Prenez des croûtes de pain que vous taillez proprement sur une tourtière ou sur un plat d'argent; prenez aussi l'entame d'un pain dont vous ôterez la mie, trempez cette entame un instant dans le gras du pot-au-feu, puis placez-la sur les croûtes, que vous avez pareillement arrosées de cette même partie grasse du pot-au-feu. Assaisonnez de poivre et de sel ; faites gratiner au four ; égouttez bien la graisse ; servez sur le plat, et le consommé à part dans la soupière ; ou bien détachez le gratin

de la tourtière et glissez-le dans la soupière. Versez le consommé par-dessus, dégraissez bien et servez.

GARBURE. C'est un potage dont le fond doit toujours être gratiné et qu'on prépare soit au gras, soit au maigre. Pour une garbure au gras, vous faites blanchir des choux coupés en quatre, et, après les avoir rafraîchis, pressés et égouttés, vous les mettez dans une braisière ou casserole foncée de bardes de lard, en y ajoutant un jarret de veau, quelques carottes et oignons et du persil en branches. Vous recouvrez le tout de bardes de lard, et ensuite vous mouillez avec du bouillon et laissez cuire à petit feu. La cuisson achevée, vous coupez dans un plat creux des tranches de pain que vous laissez mitonner dans du bouillon. Alors vous égouttez les choux, et, après avoir saupoudré de fromage de Gruyère et de fromage de Parme rapés et mêlés par égales portions le fond d'une soupière qui n'ait rien à craindre du contact du feu, vous y étendez d'abord un lit de choux que vous saupoudrez de fromage, puis un lit de pain mitonné que vous saupoudrez de la même façon, et vous continuez ainsi jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin de mettre, pour dernière couche, un lit de choux plus largement saupoudré de fromage. Vous placez la soupière soit dans le four, soit sous le four de campagne, soit, à défaut de l'un et de l'autre, sur un fourneau avec feu modéré dessus et dessous, et vous laissez la garbure se gratiner doucement pour la servir ensuite aussi chaude que possible.

La garbure maigre se prépare de la même manière : seulement on y emploie un bon bouillon maigre fait avec des pois secs auxquels on ajoute du céleri, des carottes et des oignons. On passe ce bouillon au tamis. Quant aux choux, on les fait cuire avec du beurre frais, et on le mouille avec du bouillon maigre.

PANADE. Prenez la mie d'un pain tendre que vous mettez dans une casserole avec de l'eau pour qu'elle trempe bien, 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais, poivre et sel. Faites-la bouillir pendant une heure sur le coin du fourneau ou sur un feu très-doux, de crainte qu'elle ne s'attache. Au moment de servir, vous ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait et un peu de beurre frais coupé en petits morceaux. Que ce potage ne soit pas trop épais. Il y a des personnes qui passent la panade; elle perd, dans ce travail, une partie de ses bonnes qualités.

POTAGE AU POISSON OU BOUILLEBAISSE. Pour faire ce potage tout provencal, il faut mettre à peu près 250 à 375 grammes (une demi-livre ou trois quarts de livre) de poisson par personne. Prenez des poissons de diverses sortes, tels que grondins, saints-pierres, soles, merlans, barsets ou très-petits bars, mulets, dorades, baudreuils : plus il y a de variétés de poissons, meilleur est le bouillebaisse. Cependant vous éviterez d'employer du poisson trop gras ou trop huileux. Mettez dans une casserole autant de verres d'eau que vous avez de convives, un bon

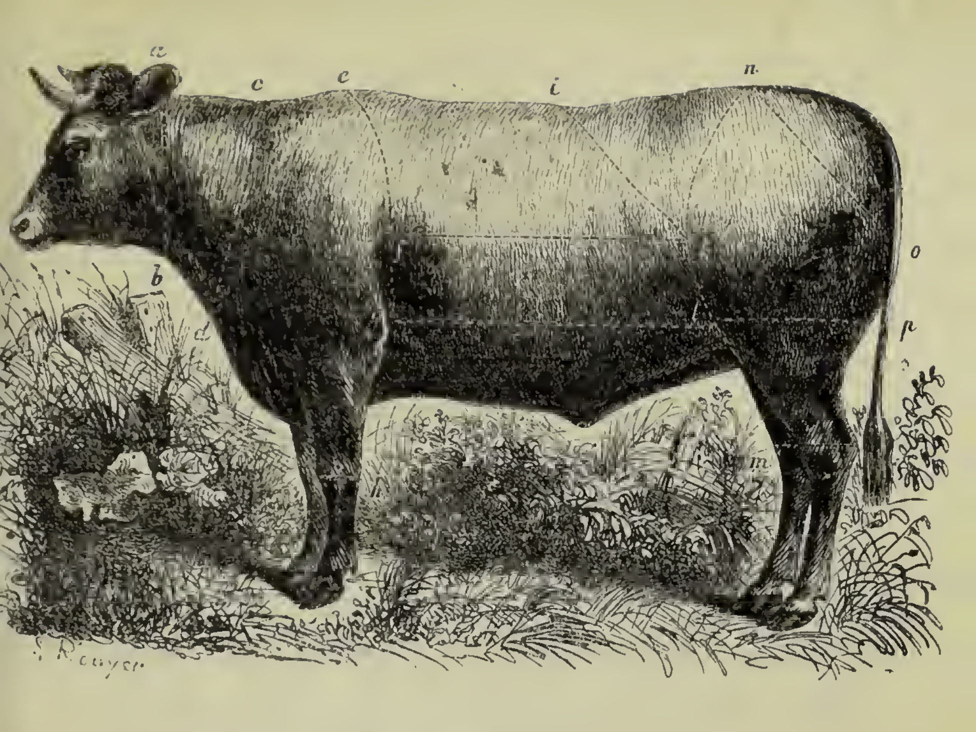
verre de vin blanc sec, un verre d'huile d'olive, deux oignons moyens coupés en morceaux, deux blancs de poireaux hachés, quatre gousses d'ail et du persil hachés très-fin, un peu d'écorce d'orange ou de citron, une cuillerée à bouche de safran (plus ou moins, suivant votre goût), deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, sel et poivre. Sur cette préparation, placez le poisson, qui aura été bien nettoyé et coupé en morceaux. Remuez ce mélange; mettez la casserole sur un grand feu bien ardent (il ne faut pas que le bouillebaisse languisse, le mot vous l'indique [1]), et laissez cuire environ une demi-heure. Servez dans une soupière. Il faut prendre le poisson avec une cuiller pour ne pas le briser.

Quelquefois on trempe des tranches de pain avec le bouillon, et on sert le poisson à part sur un plat. D'autres fois, pour faire un bouillon plus succulent, on fait cuire à l'avance d'autres menus poissons et on se sert de ce bouillon en place d'eau. Enfin, souvent, au lieu de se servir d'une casserole, on fait cuire le bouillebaisse dans un poêlon sur un feu de bois bien ardent et débordant le poêlon tout autour. Nous croyons que c'est là le meilleur procédé; le poêlon vaut mieux que la casserole de cuivre, et la flamme du bois est préférable au charbon le mieux allumé : l'ébullition est plus rapide, le bouillebaisse est plus tôt cuit et aussi bien fait que possible.

[1] Le mot provençal *bouillebaisse* peut se traduire ainsi en français : *faites bouillir et retirez aussitôt.*

QUELQUES OBSERVATIONS SUR LES POTAGES. Nous aurions pu allonger encore cette série de potages, qui est déjà assez considérable ; mais, comme nous nous attachons à ce qui est vraiment utile aux ménagères, aux maîtresses de maison, nous pouvons sans inconvénient passer sous silence certains potages qui ne diffèrent que par le nom de ceux que nous avons décrits, ou qui s'éloignent tellement des recettes habituelles, de ce qui se fait journellement, qu'il est à peu près inutile d'en parler. Ainsi, par exemple, à quoi bon donner une recette particulière pour le potage aux menues herbes, qui se compose des mêmes légumes et qui se fait absolument de la même manière que le potage aux herbes, avec cette seule différence que dans l'un les herbes sont concassées, et que dans l'autre elles sont coupées en filets? Quelle utilité y aurait-il à décrire la manière de confectionner un potage au riz à la purée de navets, lorsque le procédé est de tout point le même que celui que nous avons donné pour le potage au riz à la purée de carottes? Enfin, ne serait-il pas complétement inutile d'enseigner à faire certains potages de cuisine princière, et que les princes se permettent à peine aujourd'hui, de vous donner la recette du potage à la purée de gibier, pour lequel il faut piler deux beaux faisans, ou douze cailles grasses, ou quatre perdreaux rouges rôtis à point? N'est-ce pas un véritable meurtre et un contre-sens que de réduire en une purée, qui ne vaut peut-être pas une bonne purée de lentilles, ces excellents oiseaux.

dont on peut savourer la chair de tant d'autres manières? Serions-nous bien venus à vous parler du potage de poisson à la Lucullus, dans lequel on doit faire entrer une belle truite saumonée, une grosse sole, une farce d'anguilles, des anchois, deux maniveaux de champignons, quatre grosses truffes, un gros homard bien frais, des laitances de carpes, la noix de quatre douzaines d'huîtres, les pointes d'une botte de grosses asperges, et enfin une bouteille de vin de Grave? Voilà un dîner tout entier, et un excellent dîner, mis dans une soupière. Il n'y a plus aujourd'hui de Lucullus et d'Apicius qui se permettent de pareils excès culinaires, et ce n'est pas un malheur qu'on doive déplorer. Remarquez bien que ce potage, qui demanderait peut-être deux jours de travail à un cuisinier habile, et qui exige le sacrifice de tant de bonnes choses, ne vaut pas certainement, en dernière analyse, une excellente purée aux croûtons ou un riz à la Créci préparé avec soin. Tenons-nous donc toujours aux choses vraiment bonnes, vraiment utiles, et laissons de côté toutes ces préparations fastueuses, excentriques, qui ne sont plus de notre temps.



CHAPITRE VI.

BŒUF.

Bœuf bouilli.—En miroton.—A la poulette.—A la bourgeoise.—A la persillade.—En carbonnade.—Sauté à la poêle.—En salade.—Bifteeks.—Bœuf à la mode.—Filet de bœuf.—Filet sauté : dans sa glace, au madère, aux olives, aux truffes, aux champignons, au beurre d'écrevisses ou au beurre d'anchois, à la purée de tomates, à la chicorée, à la purée de pommes de terre, etc.—Rosbif ou aloyau à la broche.—Côte de bœuf.—Palais de bœuf.—Cervelle de bœuf.—Langue de bœuf.—Rognons de bœuf sautés.—Foie de bœuf.—Gras-double à la lyonnaise, à la poulette.—Queue de bœuf en hochepot, aux choux, aux navets, à la tomate, aux champignons, à la Sainte-Menehould, à la purée de lentilles, etc.

Le dessin ci-dessus a pour objet d'indiquer sommairement les principales parties du bœuf.

La ligne *a b* sépare la *tête* du *cou*. La partie comprise entre *a b* et *c d* comprend ce qu'on appelle le

collier. Entre *c d* et *e f g h* se trouvent, sous *c* et *e*, la *surlonge*, et, le long de *e f*, le *talon de collier*. Ceci excepté, tout ce qui est entre *c e* et *d g* est le *paleron*. Au-dessus de *h* est le *gîte* de devant. Entre *e i* et *f k* se trouvent, en avant, les *côtes couvertes* et *découvertes*, et en arrière, presque jusqu'en *n k*, l'*aloyau*. Le triangle *i k n* indique à peu près la moitié de l'aloyau qui s'étend, en avant, suivant une ligne qui tomberait à plomb sous *i*, et, en arrière, suivant une autre ligne partant en avant de *n* et passant devant *k*. La partie *f k g l* comprend, pour la moitié antérieure, les *plats de côtes*, et, pour la moitié postérieure, la *bavette d'aloyau*. Dans l'ensemble compris entre *n k l p o* et la base de la queue se trouvent : 1° sous *n*, la *culotte*; 2° tout le long de la queue, le *gîte à la noix*; 3° vers *k l*, la *tranche grasse* et le *tende de tranche*. Enfin, au-dessus de *m*, mais sans remonter jusqu'à *l p*, se trouve le *gîte*.

La chair du bœuf est un de nos meilleurs aliments; elle est très-nourrissante et se digère facilement, surtout quand le bœuf est jeune et qu'il a été nourri dans de bons pâturages. Presque toutes les parties du bœuf sont utilisées en cuisine, et il y a une infinité de manières de les convertir en très-bons aliments. Les principaux morceaux qu'on sert sur les tables sont le gîte à la noix, la tranche, la culotte, l'aloyau, qui sont surtout employés à faire le bouillon; toutefois, la pièce d'aloyau, servie en rosbif, a plus de succulence et de goût qu'étant bouillie : c'est un manger excellent et salutaire. Le filet est la partie

la plus estimée, et figure très-bien dans le premier service d'un dîner, et même comme rôti. Avec la poitrine, la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la queue, on fait toutes sortes de ragoûts auxquels on ajoute des garnitures variées.

BŒUF BOUILLI. Nous n'avons pas à nous occuper ici du pot-au-feu, que nous avons traité ailleurs avec tous les détails que demandait un sujet si important (voy. *Potages*). Nous parlerons seulement, dans cet article, du bœuf bouilli qui est servi comme relevé de potage.

Le bœuf à chair foncée et marbrée de graisse est le meilleur. L'aloyau, les côtes couvertes, la culotte; sont les pièces qui conviennent le mieux. Prenez de préférence l'aloyau, et retirez-en le filet mignon, que vous piquez de lard fin et dont vous faites une entrée ou un rôti. Ensuite vous désossez votre pièce de bœuf, vous la ficelez en la roulant en carré long, et avec les os elle forme le pot-au-feu, que vous soignez, comme il a été déjà dit, de manière à obtenir tout à la fois un bouillon nourrissant et un bouilli tendre et de bon goût. Vous garnissez votre pièce de bœuf soit d'une sauce tomate avec garniture ou sans garniture (voy. *Garnitures*), soit de choux coupés en quartier, blanchis et cuits dans le bouillon gras du pot-au-feu, dont vous retirez les carottes entières ; vous coupez ces carottes en deux et vous les parez proprement avec le couteau. Vous entourez alors la pièce de bœuf d'un quartier de choux et d'un morceau de carotte alternativement, et vous pouvez

ajouter une grosse saucisse que vous aurez fait cuire avec les choux, et dont vous ferez des tranches pour en mettre une sur chaque morceau de chou.

BŒUF EN MIROTON. Coupez par tranches cinq ou six oignons que vous passez au beurre ; lorsqu'ils commencent à devenir blonds, ajoutez-y une cuillerée à café de farine ; mouillez avec du bouillon, puis laissez cuire les oignons. Cela fait, vous arrangez par-dessus et par tranches minces votre bœuf bouilli, pour qu'il chauffe doucement et qu'il prenne bien le goût des oignons. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de moutarde et un filet de vinaigre.

Remarque. Le bœuf en miroton se fait aussi bien avec le bouilli du jour qu'avec celui de la veille ; c'est même ce dernier qu'on fait servir le plus ordinairement à cet usage.

BŒUF BOUILLI A LA POULETTE. Mettez dans la casserole un morceau de beurre dans lequel vous passerez deux oignons hachés finement, ainsi qu'un peu de ciboule : cela fait, ajoutez une cuillerée à café de farine que vous mouillez en la délayant avec du bouillon ; salez et poivrez cette sauce. Lorsqu'elle aura bouilli quatre ou cinq minutes, vous y mettrez par tranches le bœuf bouilli, comme nous l'avons déjà indiqué pour le miroton. Laissez-le chauffer ; puis, au moment de servir, dressez-le en couronne sur le plat : ajoutez à la sauce qui est restée dans la casserole une liaison de trois ou quatre jaunes d'œuf, que vous délayez avec une cuillerée à bouche de verjus ou de vinaigre, en y jetant une pincée de

persil haché très-fin. Lorsque la sauce est liée, versez-la sur le bœuf et servez.

BŒUF BOUILLI A LA BOURGEOISE. Prenez un plat de terre qui puisse aller au feu, ou un plat d'argent, sur lequel vous rangez en tranches un reste de bouilli que vous aurez coupé le plus proprement possible. Assaisonnez de poivre, de sel, de ciboules et de persil hachés finement. Ajoutez un verre de bouillon, puis, par-dessus, étendez une couche légère de chapelure de couleur blonde. Couvrez d'un couvercle de casserole, et faites mijoter pendant vingt minutes avec cendres chaudes dessus et dessous.

BŒUF BOUILLI A LA PERSILLADE. Coupez en tranches et rangez proprement sur un plat ou dans une casserole des restes de bouilli que vous ferez chauffer avec un peu de bouillon, du poivre et du sel. Lorsqu'il est chaud, versez au milieu une petite sauce qui n'est autre que la sauce au pauvre homme, dans laquelle vous aurez fait bouillir, pendant cinq ou six minutes, quelques fines herbes hachées, telles que ciboules, estragon, cerfeuil et persil.

BŒUF BOUILLI EN CARBONNADE. Si le bœuf bouilli qui vous reste est trop gras pour que vous puissiez en faire soit un miroton, soit une persillade, mettez-le tout simplement sur le gril après l'avoir assaisonné de poivre et de sel. Dressez-le sur le plat avec une sauce au pauvre homme.

BŒUF BOUILLI SAUTÉ A LA POÊLE, A LA BOURGEOISE. Passez à la poêle, avec un morceau de beurre, trois ou quatre oignons coupés en tranches. Lorsque ces

oignons sont devenus d'un roux blond, vous ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine délayée dans du bouillon (à peu près la valeur d'un verre). Mettez-y alors le bœuf coupé en tranches, et lorsqu'il est chaud, au moment de servir, ajoutez un filet de vinaigre.

SALADE DE BŒUF BOUILLI. Rangez en couronne sur un plat les restes de bœuf bouilli que vous aurez coupé en tranches, mettez par-dessus poivre et sel, échalotes ou oignons pour les remplacer, ciboules et persil hachés très-finement. Assaisonnez le tout d'une cuillerée à bouche de vinaigre, de trois cuillerées de bonne huile d'olive, et servez.

BIFTEKS. Les bifteks doivent être pris soit dans les côtes, soit dans le filet du bœuf. Après avoir choisi le morceau qui vous convient, vous le parez en ayant soin de ne laisser aucune partie nerveuse. Puis vous le coupez en portions de la même épaisseur (deux ou trois centimètres ou un pouce), et vous aplatissez légèrement chacun de ces morceaux, auxquels vous donnez la forme ronde. Trempez les bifteks dans de l'huile d'olive, si vous voulez les rendre plus tendres, ou bien dans du beurre fin, que vous aurez fait fondre et dans lequel vous aurez mis une pincée de sel.

Ayez alors une bonne braise, claire, ardente, sans fumerons et sans autre corps étranger qui puisse produire de la fumée. Placez sur cette braise le gril bien nettoyé, et sur le gril les bifteks préparés ainsi qu'il a été dit. Surveillez-les, mais n'y touchez

plus jusqu'à ce que le moment de les retourner soit arrivé ; ce moment vous est indiqué par des bulles qui se forment à la partie supérieure de la viande. Une fois retournés, ils ne doivent plus être maniés que pour être dressés sur le plat. C'est du bout du doigt qu'il faut les interroger, et on reconnaît à une certaine résistance que la cuisson est arrivée à point. Dressez-les alors en couronne sur le plat, assaisonnez de poivre et de sel, et mettez dessous une sauce maître-d'hôtel, qui est tout simplement un morceau de beurre frais manié avec un peu de persil haché et un jus de citron. Faites frire des pommes de terre taillées en petits bâtons carrés de la longueur du petit doigt, légèrement assaisonnées de sel, garnissez-en les bifteks et servez chaud.

Les biftecks au beurre d'anchois ou à la tomate se préparent de la même manière que ci-dessus, à l'exception de la maître-d'hôtel, que vous remplacez par un beurre d'anchois ou par une sauce tomate. On peut également remplacer, si on veut, les pommes de terre, soit par du cresson, que l'on assaisonne d'un peu de sel et de vinaigre, soit par de gros cornichons coupés en lames.

Remarque. Il faut bien se garder d'assaisonner les bifteks pendant leur cuisson : c'est une grave erreur dont nous devons faire connaître les conséquences. Le sel, qui sur le feu devient un dissolvant, fait saigner les viandes et leur enlève ainsi le suc, qui est leur qualité la plus précieuse. Vous remarquerez alors que la braise sur laquelle cuisent

les viandes se trouve tout arrosée de leur cuisson, et c'est ce qui a donné l'idée, pour remédier à cet inconvénient, d'établir des grils inclinés, avec réservoir destiné à recevoir le jus et la graisse provenant de la cuisson. Cette invention peut être un moyen d'éviter la fumée; mais elle n'a aucun effet pour la cuisson, qui doit être pratiquée comme nous l'avons dit.

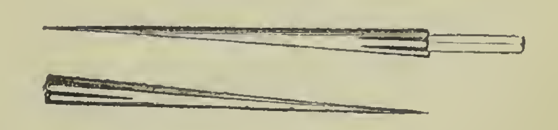
Gardez-vous bien aussi, une fois que les bifteks sont sur le gril, de les tourner et retourner plusieurs fois. Il suffit d'avoir un peu d'expérience et de bon sens pour s'abstenir d'un procédé routinier, dont le résultat est de compromettre la bonne cuisson. Suivez à cet égard la méthode que nous avons indiquée.

BŒUF A LA MODE. Prenez de préférence une belle tranche de la culotte : ayez du lard que vous coupez en lardons de la grosseur du petit doigt, que vous assaisonnez avec poivre, sel, thym, laurier, persil haché très-fin, et que vous mouillez d'un peu d'huile. Piquez-en votre morceau de bœuf de travers en travers, de manière que les lardons soient autant que possible à égale distance les uns des autres. Prenez une braisière ou une casserole ou une petite marmite, mettez-y un peu de graisse, faites-y revenir le bœuf pendant un quart d'heure; ensuite garnissez-le de deux ou trois carottes entières, de six oignons dont un piqué de trois clous de girofle, d'un bouquet garni, de deux pieds de veau ou de quelques couennes de lard, d'une cuillerée à pot de

bouillon, d'un verre de vin blanc et de deux petits verres d'eau-de-vie. Couvrez la braisière ou la casserole d'un couvercle qui ferme bien, et laissez cuire à l'étouffée et à petit feu pendant cinq ou six heures au moins. Après ce temps, dégraissez, faites réduire de moitié, ajoutez une cuillerée à ragoût d'espagnole et les carottes que vous avez eu soin de retirer avant qu'elles soient trop cuites, et que vous parez proprement avec un couteau. Vous pouvez ajouter quelques petits oignons cuits à part et glacés.

Le bœuf à la mode se sert également froid avec une partie de la cuisson, qui doit former une gelée. Il faut avoir le soin de retirer cette gelée avant de mettre l'espagnole, qui sert à faire la sauce du bœuf à la mode quand on veut le servir chaud.

FILET DE BŒUF. Nous avons déjà parlé du filet, qui est la partie placée en dedans de la pièce d'aloyau. Prenez ce filet et ôtez-en avec soin la graisse et la peau sur le dessus seulement, que vous piquez ensuite de lard fin, en vous servant de petits ins-



truments appelés *lardoires*, dont nous donnons deux modèles dans le dessin ci-joint; laissez la graisse et la partie nerveuse qui se trouvent sur les côtés, afin que ce filet soit garanti pendant la cuisson et qu'il conserve son jus. Vous avez préparé un assaisonne-

ment composé de poivre et de sel, d'un jus de citron, de thym, de laurier, de persil, d'une couple d'oignons coupés en tranches, de quelques clous de girofle et d'un peu d'huile; vous laissez le filet dans cet assaisonnement pendant huit ou dix heures. Vous l'embrochez alors sur un hatelet ou petite broche en fer de la grosseur du petit doigt, qui est fixée sur la grande broche. Ayez soin d'envelopper d'un papier huilé ou graissé la partie piquée, et saisissez à bon feu. Lorsque le filet sera sur le point d'être cuit, vous ôterez le papier, afin de faire prendre à la viande un peu de couleur. On reconnaît le degré précis de cuisson à une certaine résistance qui se fait sentir sous la pression du doigt. Ne servez pas le filet trop cuit; il faut que le jus soit de couleur rosée, quand il découle sous le tranchant du couteau.

On peut servir avec le filet de bœuf telle garniture ou telle sauce qu'on préfère. On n'a que l'embarras du choix.

FILET DE BŒUF SAUTÉ. Après avoir paré le filet et en avoir retiré avec soin les peaux et les nerfs, vous le coupez en tranches de quatre ou cinq lignes d'épaisseur, que vous aplatissez légèrement en leur donnant une forme ronde. Faites fondre du beurre dans un plat à sauter, placez-y les tranches de filet, et assaisonnez de poivre et de sel. Au moment de servir, faites-les sauter sur un bon feu; retournez-les aussitôt que vous verrez un peu de jus paraître à la surface, et retirez-les lorsqu'en mettant le doigt

dessus vous les sentirez fermes. Dressez-les en couronne sur le plat; égouttez le beurre du sautoir, mettez-y un peu de jus pour détacher la glace qui s'est formée au fond par la cuisson des filets; ajoutez une cuillerée d'espagnole, faites réduire et servez avec un jus de citron.

Le *filet de bœuf sauté dans sa glace* se prépare de la même manière, si ce n'est qu'on ajoute un peu de glace de veau et de jus pour détacher celle du sautoir;

Le *filet sauté au madère*, en mettant, au lieu de jus, un bon verre de madère et une cuillerée à bouche d'espagnole;

Le *filet sauté aux olives*, en ajoutant, lorsque le plat est dressé, un ragoût d'olives au milieu;

Le *filet sauté aux truffes, aux champignons*, en ajoutant à l'espagnole des champignons sautés au beurre ou des truffes;

Le *filet sauté au beurre d'écrevisses ou au beurre d'anchois*, en ajoutant à l'espagnole l'un ou l'autre de ces beurres; alors on ne remet plus le filet sur le feu.

Enfin les *filets de bœuf à la purée de tomates, à la chicorée, à la purée de pommes de terre, aux pommes de terre frites, aux haricots blancs à la bretonne, aux petits pois*, etc., se préparent de la même manière que ci-dessus, en les garnissant de tel légume plutôt que de tel autre, suivant le goût de chacun et aussi suivant la saison. Il serait donc inutile de faire des articles distincts pour chacune de ces variétés de

filets de bœuf, qui ne changent de nom que par l sauce ou le légume qu'on leur donne pour garniture

ROSBIF OU ALOYAU A LA BROCHE. Après avoir fai choix d'une pièce d'aloyau bien couverte de barde de graisse et à chair cramoisie veinée de nuance grasses, vous la parez et vous la faites mariner plu ou moins longtemps, selon la saison, dans un assai sonnement composé d'huile d'olive, de sel, de ci tron et d'oignons coupés en tranches. Mettez cett pièce à la broche, et soutenez le feu toujours à l même chaleur, en ayant l'attention d'écarter l braise vers les deux extrémités du rosbif, que vou arrosez de temps en temps (à peu près tous le quarts d'heure) avec la graisse de la lèchefrite Laissez-le une heure et demie ou deux heures à l broche, suivant sa grosseur, et servez-le avec un sauce à part faite de son jus auquel vous ajoute sel, poivre, filet de vinaigre, échalote hachée finement. Mettez pour garniture de petites pomme de terre parées en grosses olives, cuites dans du bouillon avec du beurre frais, du sel et du poivre, et colorées ensuite dans un plat à sauter contenant du beurre clarifié.

CÔTE DE BŒUF. Piquez une côte de bœuf de gros lardons, comme il a été dit pour le bœuf à la mode; après l'avoir ficelée, mettez-la dans une braisière ou casserole avec quatre carottes, six oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, deux pieds de veau ou quelques couennes de lard. Mouillez avec du bouillon, juste ce qu'il faut pour

que la côte en soit couverte. Faites mijoter le tout pendant trois heures. Dressez ensuite cette côte ; dégraissez la cuisson, passez-la au tamis de soie, faites-la réduire de moitié, et finissez comme cela a été indiqué pour le bœuf à la mode ; ou bien remettez la côte dans la casserole, pour la faire tomber à glace avec sa cuisson, et servez dessous une litière ou garniture à votre choix.

PALAIS DE BŒUF. Les palais de bœuf doivent être nettoyés avec soin. Passez-les d'abord à l'eau bouillante, puis ratissez-les pour enlever la peau, et lavez-les bien. Mettez-les alors dans une casserole avec une cuillerée de farine, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle et quelques débris de gras de lard pour nourrir la cuisson. Faites-les cuire à petit feu pendant six ou sept heures. Une fois cuits, épongez-les sur un linge et accommodez-les ensuite en suivant les procédés indiqués pour le gras-double (voy. ci-dessous), et avec la sauce que vous préférez.

Les palais de bœuf peuvent s'apprêter et se servir sous d'autres formes : en *croquettes*, qui se font de la même manière que les croquettes de volaille (voy. *Croquettes de volaille*) ; à la *béchamel*, dans un vol-au-vent (voy. *Béchamel*) ; à la *lyonnaise*, avec une purée d'oignons brune (voy. *Purée d'oignons*) ; à l'*allemande* (voy. *Sauce allemande*). Enfin on en fait de très-bons pâtés chauds ; on les taille en carrés de la largeur de deux doigts, puis on les met dans une espagnole travaillée (voy. *Espagnole*), avec une

garniture de champignons : avant de servir, on ajoute un jus de citron.

CERVELLES DE BŒUF. Elles se préparent exactement de la même manière que les cervelles de veau, et nous renvoyons à cet article pour les différentes recettes.

LANGUE DE BŒUF A L'ÉCARLATE. Après en avoir ôté le cornet, vous la faites blanchir à l'eau bouillante pour enlever la peau. Aussitôt qu'elle a été suffisamment saisie, vous la piquez de lardons comme la côte de bœuf, et vous la faites cuire dans le pot-au-feu. Dressez-la sur un plat en la fendant en long sans la séparer, et servez dessous telle sauce ou telle litière qui sera de votre goût.

Nous ferons remarquer encore une fois que les répétitions inutiles, loin de donner à un livre plus de clarté et de variété, ne font qu'embrouiller les idées des lecteurs et causent tout à la fois ennui et fatigue. Disons donc une fois pour toutes que le filet de bœuf, la côte de bœuf, la langue de bœuf, traités comme il est dit ci-dessus, ne changent de nom que par la différence des sauces ou des garnitures qui les accompagnent. Si donc vous voulez préparer soit un filet, soit une côte, soit une langue de bœuf, à la poivrade, aux cornichons, aux champignons, aux olives, au jus, à la sauce hachée, aux tomates, à l'italienne (avec la sauce de ce nom), à la flamande avec une garniture de légumes, à la milanaise avec un macaroni dessous, aux haricots à la bretonne, au madère, etc., vous n'avez qu'à con-

sulter chacun de ces articles spéciaux, et les viandes, toujours traitées de la même manière et par les procédés une fois indiqués, ne varient plus que par la qualité de la sauce ou de la garniture que vous y ajoutez.

ROGNONS DE BŒUF SAUTÉS. Coupez les rognons par la moitié, enlevez-en la chair blanche et dure qui s'y trouve; émincez-les et mettez-les dans une poêle ou un plat à sauter avec un morceau de beurre. Faites sauter les rognons à grand feu, afin qu'ils ne perdent pas leur jus. Lorsqu'ils sont à moitié sautés, ajoutez-y la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes et de persil hachés; finissez de les sauter, puis liez-les avec une demi-cuillerée à bouche de farine. Mouillez-les avec un verre de vin blanc, assaisonnez-les de poivre et de sel, puis retirez-les du feu sans les laisser bouillir, en ajoutant gros comme une noix de beurre frais et un jus de citron.

Les rognons *au vin de Champagne* se préparent de la même manière; on y emploie seulement du vin de Champagne au lieu de vin blanc ordinaire, ce qui ne les rend pas meilleurs.

Pour les rognons *aux champignons*, on ajoute des champignons passés au beurre.

Remarque. Si, après avoir sauté et mouillé les rognons, vous remarquez qu'il y a trop de sauce, vous les retirez sur un plat pendant que vous faites réduire la sauce au degré convenable. Après cela, vous les remettrez dans la sauce sans les replacer sur le feu, mais en ajoutant le morceau de beurre

frais et le jus de citron, comme il est dit ci-dessus.

Il faut bien se garder de laisser bouillir les rognons ; car, en bouillant, ils se racorniraient et se durciraient.

Les rognons de veau, de mouton, etc., se préparent de la même manière que les rognons de bœuf.

FOIE DE BŒUF SUR LE GRIL. Coupez le foie en tranches minces que vous assaisonnez de poivre et de sel. Traitez-le comme un bifteck en le laissant peu cuire ; puis dressez-le sur un plat chauffé, en beurrant chaque morceau avec une maître-d'hôtel froide.

GRAS-DOUBLE A LA LYONNAISE. Coupez le gras-double en petits carrés longs d'égale grandeur ; passez-les au beurre, pour qu'ils prennent une belle couleur dorée. Coupez en tranches cinq ou six oignons que vous faites frire dans une belle friture ; lorsqu'ils sont jaunes, vous les égouttez et les faites mijoter avec le gras-double pendant quelques minutes. Assaisonnez en ajoutant un jus de citron.

GRAS-DOUBLE A LA POULETTE. Coupez le gras-double en morceaux carrés de la largeur de deux doigts ; passez-les au beurre blanc ; mouillez-les ensuite avec un peu de velouté ou saupoudrez-les d'un peu de farine. En les sautant, ajoutez une petite quantité de bouillon, et assaisonnez-les de poivre et de sel et d'une pointe de muscade. On peut aussi y mêler des champignons passés au beurre. Faites bouillir, puis liez avec trois ou quatre jaunes d'œuf et un jus de citron.

QUEUE DE BŒUF EN HOCHEPOT. On coupe en deux

ou trois parties une queue de bœuf qu'on fait dégorger pendant deux ou trois heures. Ensuite, après l'avoir blanchie, on la braise pendant deux ou trois heures, comme nous l'avons indiqué pour le bœuf à la mode. On peut, du reste, s'épargner ce travail, en la mettant, sans la faire dégorger ni blanchir, dans une casserole, mouillée d'un peu de jus ou de bouillon, avec deux oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, trois carottes et un bouquet garni. Faites cuire à petit feu; dressez; garnissez de laitues braisées et de morceaux des carottes cuites que vous parez proprement et que vous posez entre chaque laitue. Faites réduire le jus de la casserole et versez-le dans le plat. Glacez les queues et les légumes.

Vous suivrez le même procédé pour préparer les plats indiqués ci-dessous :

Queue de bœuf aux choux, en mettant autour des choux braisés et cuits au jus;

Queue de bœuf aux navets, avec un ragoût de navets;

Queue de bœuf à la tomate, avec une sauce tomate que vous versez dessous;

Queue de bœuf aux champignons, avec un ragoût de champignons;

Queue de bœuf à la purée de lentilles, à la purée de pois verts, à la purée d'oignons, à la purée de racines, aux oignons glacés, etc., en ajoutant l'une de ces purées, à votre choix.

Voici encore une autre méthode, dite à la *Sainte-*

Menehould. La queue de bœuf une fois cuite comme ci-dessus, laissez-la refroidir, trempez-la dans une omelette, passez-la à la mie de pain deux fois et ensuite à une friture modérément chaude, afin qu'elle puisse prendre une belle couleur. Servez dessous une rémolade.

Enfin, la queue de bœuf dite *au soleil* se prépare de la même manière que la *Sainte-Menehould*, avec cette différence qu'on sert dessous une demi-glace. On peut encore la servir à sec sur une serviette, avec du persil frit par-dessus.

CHAPITRE VII.

VEAU.

Veau à la bourgeoisie ou dans son jus.—Poitrine de veau farcie.— Epaule de veau farcie. — Fricandeau ou noix de veau. — Veau rôti. — Blanquette de veau.—Ragoût de veau au roux; au blanc. — Côtelettes de veau grillées; aux fines herbes; à la milanaise; à l'italienne; en papillotes; à l'anglaise. — Ris de veau piqués; à l'anglaise; en caisse; en bigarrure; à l'allemande; à l'espagnole; à la poulette. — Fraise de veau.—Tendrons de veau à la poulette; au soleil; au kari; à la marinade; en chartreuse; aux pointes d'asperges, etc. — Tête de veau au naturel; en tortue; à la poulette. — Langue de veau. — Cervelle de veau au beurre noir; à la poulette; à la maître d'hôtel; en marinade. — Foie de veau à la broche; à l'italienne; à la poêle; étouffé ou à la bourgeoise. — Pieds de veau. — Pâté de veau à la ménagère.

Le veau de six semaines ou deux mois est le meilleur; la chair en est fine et blanchit en cuisant. Le veau à chair foncée est beaucoup moins estimé. « Les grosses pièces de veau qui sont journellement servies sur nos tables, dit Antonin Carême, sont aussi saines qu'excellentes, et reçoivent de nous toute l'élégance caractéristique de la cuisine moderne. » La cuisse de veau est la partie la plus essentielle dans notre travail; celles qui sont ensuite recherchées pour le service de la table sont la longe, le carré, la noix, le quasi, les ris, les noisettes tirées des épaules, la langue, la cervelle, et les pieds pour les gelées. La chair du veau est gélatineuse, tout à

la fois nourrissante et rafraîchissante, et de facile digestion. Elle convient à tous les âges et à tous les tempéraments.

Le dessin ci-dessous a pour objet d'indiquer sommairement les diverses parties du veau.

La lettre *e* désigne le *cuissot*, comprenant les *rouelles* ; la lettre *d*, la *longe* ; la lettre *c*, le *carré* ; la lettre *b*, l'*épaule*, couvrant supérieurement le bas de



carré (partie interne) et inférieurement la suite de *poitrine* ; *a*, le *collier* ; *f*, la *poitrine*.

VEAU À LA BOURGEOISE OU DANS SON JUS. Pre-

nez soit la partie du rognon, soit une rouelle du cuissot, que vous passez dans un morceau de beurre; ayez soin de lui faire prendre une belle couleur. Ajoutez ensuite un verre d'eau, un bouquet garni, deux ou trois oignons, poivre et sel, et faites cuire à petit feu, pendant deux heures et demie ou trois heures, dans une casserole couverte avec un peu de feu par-dessus. On peut aussi y joindre quelques carottes ou pommes de terre à demi cuites, qui se glacent en cuisant tout à fait. Dégraissez et servez.

POITRINE DE VEAU FARCIE. Otez d'abord les os qui se trouvent dans la poitrine, en la désossant jusqu'à deux doigts des tendrons. Après avoir fait ensuite une incision entre la chair de dessus et celle des côtes, vous y introduisez soit une farce de godiveau, soit de la chair à saucisse, soit enfin une farce faite d'un morceau de veau que vous hachez avec la même quantité de gras de lard, en mettant poivre, sel, quelques échalotes, persil haché et un œuf entier. Cousez avec une aiguille à brider et de la ficelle les chairs qui contiennent la farce, afin que celle-ci, en cuisant, ne s'échappe pas. Faites cuire la poitrine comme le veau à la bourgeoise, ou bien à la broche, et ajoutez ensuite telle sauce ou telle garniture qui vous conviendra le mieux. Vous pouvez aussi, avec une petite cuillerée de farine, faire un petit roux et mouiller avec la cuisson. En s'y prenant ainsi, la sauce ne coûte pas un grand travail.

ÉPAULE DE VEAU FARCIE. Vous désossez une épaule et vous enlevez une partie des chairs. Piquez-

la intérieurement de petits lardons, en ayant soin de ne pas toucher à la peau ; assaisonnez-la bien de poivre et de sel. Aux chairs que vous avez retirées ajoutez une quantité égale de gras de lard ; hachez le tout, et assaisonnez de poivre, de sel, d'échalotes et d'un peu de persil ; ajoutez un œuf entier pour donner du corps et de la consistance à cette farce, dans laquelle vous pouvez mettre aussi quelques filets de jambon et quelques truffes : c'est une très-bonne addition, mais elle est peu économique.

L'épaule une fois bien garnie de cette farce, il faut coudre la peau, en lui donnant une forme ronde ou allongée. Puis faites-la braiser avec carottes, oignons, bouquet garni. Mouillez de jus ou de bouillon, et faites cuire pendant trois heures. Si vous la servez chaude, il faut ôter les légumes, dégraisser, réduire la cuisson et verser le tout sur l'épaule, garnie des carottes qui ont cuit avec elle et que vous parez proprement.

Si vous voulez faire une galantine, vous devez envelopper l'épaule dans un linge pour la faire cuire, la laisser refroidir dans ce linge, et dégraisser la cuisson, dans laquelle vous aurez mis un pied de veau pour donner de la consistance à la gelée. Vous clarifiez ensuite cette gelée avec deux blancs d'œuf. (Voy. *Gelée de viande.*)

FRICANDEAU OU NOIX DE VEAU. Retirez la noix d'un cuissot de veau, parez-la en enlevant la peau et les fibres dont elle est entourée ; piquez avec du lard fin la surface de cette noix ou de ce fricandeau.

Foncez une casserole avec des carottes et des oignons, mouillez d'un peu de jus ou de bouillon ; faites cuire très-doucement, feu dessus et dessous, pendant trois heures ; arrosez de temps en temps le fricandeau avec sa cuisson et prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur. La première qualité qu'on aime à trouver dans ce mets, c'est qu'il soit tendre. Vous pouvez le servir avec sa cuisson, que vous dégraissez et faites réduire, ou bien avec une purée d'oscille, de chicorée, d'épinards, ou encore à la tomate, aux petits pois, aux concombres, au jus, à la jardinière, etc. Vous consulterez pour ces différentes sauces ou garnitures votre goût et la saison.

VEAU RÔTI. Prenez un carré de veau à chair bien blanche ; parez-la avec soin et faites-la mariner pendant quelques heures avec sel, poivre, thym, feuille de laurier, oignons en tranches et un peu d'huile. Mettez-le à la broche, enveloppez d'un papier grassement beurré, et faites cuire à feu modéré. Arrosez assez souvent pendant la cuisson ; quelques moments avant de débrocher, ôtez le papier beurré, afin que votre pièce prenne une belle couleur dorée, et servez-la avec son jus ou avec une sauce à part, comme il est dit pour le rosbif.

BLANQUETTE DE VEAU. Vous faites une sauce blanquette (voy. *Sauce blanquette*), dans laquelle vous mettez des tranches de veau rôti de desserte. Voici comment vous procédez : vous parez d'abord le morceau de veau en enlevant la peau colorée, et vous le coupez en escalopes minces et de forme régulière,

rondes ou ovales. Vous les faites chauffer dans cette sauce blanquette, à laquelle vous pouvez ajouter des champignons ou des truffes, suivant la saison.

RAGOUT DE VEAU AU ROUX. Lorsque vous avez coupé par morceaux de deux doigts d'épaisseur la partie du veau que vous avez choisie, faites un roux avec un morceau de beurre et une bonne cuillerée de farine ; passez-y les viandes avec une gousse d'ail hachée ; mouillez le ragoût avec du bouillon ou de l'eau chaude ; assaisonnez de poivre et de sel, d'un bouquet garni et d'un oignon piqué de deux clous de girofle. Mettez une garniture de pommes de terre de même grosseur ; dégraissez et servez chaud.

La poitrine est le morceau qui convient le mieux pour ce ragoût.

RAGOUT DE VEAU AU BLANC. (Voy. *Tendrons de veau à la poulette.*)

CÔTELETTES DE VEAU GRILLÉES. Après avoir paré les côtelettes, vous les assaisonnez et les trempez dans le beurre. Ensuite passez-les avec de la mie de pain et des fines herbes ; faites-les griller sur un feu doux. Servez dessous un jus ou une sauce aux cornichons.

CÔTELETTES AUX FINES HERBES. Après avoir paré et assaisonné les côtelettes, vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre et vous les sautez. Lorsqu'elles sont cuites d'un côté, vous les retournez, et vous y ajoutez quelques fines herbes hachées et des champignons. Finissez de les cuire, dressez-les, et arrosez les fines herbes d'un jus de

citron et d'une cuillerée à bouche de jus ou de bouillon.

Les côtelettes de veau *à la milanaise* se sautent de la même manière ; seulement, au lieu de fines herbes, on ajoute un peu de glace et un peu de purée de tomates, ce qui donne belle couleur et bon goût à ces côtelettes, que l'on dresse avec un macaroni dessous.

Les côtelettes de veau à *l'italienne* se préparent de même, en mettant dessous une sauce italienne.

Il est inutile de dire qu'à toutes les côtelettes de veau sautées on peut ajouter la garniture ou la purée qu'on voudra choisir.

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTE. On les apprête comme les côtelettes aux fines herbes, avec cette seule différence qu'il faut y ajouter un peu de lard râpé ou haché finement, les envelopper dans un papier huilé et les passer sur un feu doux.

CÔTELETTES DE VEAU A L'ANGLAISE. Ce mets a le grand avantage de pouvoir être préparé à la minute, À la campagne, on trouve presque toujours à se procurer un morceau de lard. Vous prenez du maigre de veau que vous coupez et aplatissez en tranches de l'épaisseur et de la grandeur d'une côtelette ordinaire, et vous préparez autant de morceaux de lard coupés de la même manière. Vous jetez dans une poêle ou casserole un morceau de beurre; lorsqu'il est fondu, vous y mettez les tranches de veau et de lard, que vous retournez dès qu'elles ont pris couleur d'un côté et que vous retirez quand vous

jugez, à la résistance sous le doigt, que la cuisson est achevée. Vous dressez en couronne les morceaux de veau et de lard, en plaçant alternativement un morceau de l'un et un morceau de l'autre.

Mettez dans la cuisson une petite cuillerée de farine que vous délayez bien et que vous mouillez d'un peu d'eau ; il ne faut pas laisser bouillir cette sauce, que vous versez sur les côtelettes.

Remarque. Le lard qu'on emploie ne doit pas être trop salé. Dans le cas où vous n'auriez à votre disposition que du lard plus salé qu'il ne convient, vous le feriez cuire à moitié dans l'eau avant de vous en servir.

RIS DE VEAU PIQUÉS. Faites dégorger les ris de veau à l'eau tiède pendant une heure, ou mieux, si vous en avez le temps, laissez-les passer la nuit dans l'eau. Vous les blanchirez ensuite à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour qu'une lardoire passe à travers sans les déchirer. Alors rafraîchissez-les, égouttez-les, pressez-les quelque peu, afin qu'ils prennent une forme plate ; après les avoir parés, piquez-les de lard fin, comme un fricandeau ou une noix de veau.

Cela fait, mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard sur lesquelles vous placez les ris de veau, que vous faites cuire feu dessus et feu dessous ; cuits de cette manière, ils sont plus fermes que si on les mouillait de jus ou de bouillon ; ils rendent assez de mouillement par eux-mêmes en cuisant. Une demi-heure de cuisson est suffisante Glacez-les, et

servez dessous telle litière, telle garniture, telle sauce qui vous conviendra.

RIS DE VEAU A L'ANGLAISE. Les ris de veau étant dégorgés et blanchis, passez-les dans deux jaunes d'œuf que vous aurez battus avec un peu de beurre fondu ; ensuite panez-les avec de la mie et faites-les cuire à la broche sur des hâtelets. Servez-les avec un peu de jus dessous.

RIS DE VEAU EN CAISSES. Préparez un certain nombre de petites caisses en papier que vous huilerez extérieurement. Ayez de la farce à papillotes ; mettez au fond de chaque caisse un peu de cette farce, puis le ris de veau que vous recouvrez encore avec la même farce et un peu de chapelure de pain. Faites cuire sur le gril, un four de campagne pardessus. Un quart d'heure de cuisson suffit.

RIS DE VEAU EN BIGARRURE. Dressez alternativement un ris de veau à l'anglaise et un ris de veau piqué. Servez dessous une sauce tomate.

RIS DE VEAU A L'ALLEMANDE. Les ris de veau étant dégorgés, blanchis et cuits, soit sautés au beurre, soit dans une casserole entre deux bardes de lard, soit tout simplement dans un peu de bon bouillon blanc, mettez-les dans une sauce allemande avec une garniture de champignons.

RIS DE VEAU A L'ESPAGNOLE. Même procédé que ci-dessus, avec sauce espagnole.

RIS DE VEAU A LA POULETTE. Même procédé, avec sauce à la poulette.

On comprend, par ces quelques exemples, qu'il

est facile de varier à l'infini les sauces qui peuvent accompagner les ris de veau.

FRAISE DE VEAU. Après avoir bien lavé la fraise de veau, il faut la blanchir en la passant d'abord à l'eau bouillante pendant dix minutes et ensuite à l'eau froide. Après cela, on la fait cuire dans un blanc, ou tout simplement on met dans la casserole une cuillerée de farine, un demi-verre de vinaigre, du sel, deux oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, et un bouquet garni. Deux heures de cuisson sont nécessaires. Servez très-chaud, soit à la vinaigrette, soit en friture, soit en blanquette. La fraise de veau peut encore être préparée en fricassée de poulet avec un bon jus de citron.

TENDRONS DE VEAU A LA POULETTE. Levez les tendrons d'une poitrine de veau; taillez-les en escalopes de l'épaisseur d'un doigt et de la largeur d'une pièce de cinq francs. Faites-les dégorger à l'eau tiède pendant une heure, puis blanchir. Mettez-les ensuite dans une casserole avec un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, un peu de sel, de l'eau suffisamment pour qu'ils soient bien couverts. Faites-les cuire ainsi pendant une heure et demie, en ayant soin d'ôter l'écume qui vient à la surface pendant la cuisson.

Passez cette cuisson au tamis; retirez les tendrons de la casserole, dans laquelle vous mettrez un morceau de beurre et une cuillerée à bouche de farine. Lorsque la farine sera bien chaude, mouillez avec la cuisson, en délayant avec précaution, de

manière à ne pas faire de grumeaux ; car, s'il y avait des grumeaux, on serait obligé de la passer tout de suite à l'étamine. Remettez les tendrons dans la casserole, laissez-les bouillir un quart d'heure, puis liez-les avec deux ou trois jaunes d'œuf.

TENDRONS DE VEAU AU SOLEIL. Lorsqu'il vous reste des tendrons de veau à la poulette, vous les passez à la mie de pain, et, après les avoir trempés dans l'œuf battu, vous les passez une seconde fois. Alors faites-les frire dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et servez-les dressés en rocher sur une serviette et couronnés d'un bouquet de persil frit.

TENDRONS DE VEAU AU KARI. Les tendrons de veau au kari se préparent d'après la même méthode que les tendrons à la poulette : seulement, au lieu d'employer une liaison d'œufs, vous délayez dans un peu d'eau la valeur d'une cuillérée à café de poudre à kari[1], que vous ajoutez aux tendrons. On peut remplacer cette poudre par quelques piments écrasés et mélangés avec un peu de safran. Faites la sauce un peu longue, afin de pouvoir humecter le riz qu'il faut servir avec ce kari, et que vous préparerez de la manière suivante : une fois que le riz a été bien épluché et qu'il a été lavé à plusieurs eaux, vous le mettez dans une casserole ou timbale, avec assez d'eau pour qu'il soit plus que couvert; vous le faites partir d'un bouillon, vous le retirez et le placez sur le fourneau avec des cendres chaudes, pour

[1] Nous avons déjà dit que la poudre à kari se vend chez la plupart des épiciers et chez les marchands de comestibles.

qu'il cuise ainsi pendant deux heures. Le grain se trouvant cuit à point, le riz se détache facilement de la casserole et forme une sorte de pain ; il doit rester entier et être un peu ferme.

TENDRONS DE VEAU A LA MARINADE. Faites-les cuire comme les tendrons à la poulette, avec cette différence qu'au lieu de faire un blanc, vous finissez de les cuire pendant un quart d'heure dans une marinade cuite. Égouttez-les, mettez-les dans une pâte à frire, passez-les dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et dressez-les avec un peu de persil frit par-dessus. Vous pouvez préparer des tendrons à toutes sortes de sauces et de garnitures en les poêlant. Après les avoir coupés comme les tendrons à la poulette, vous les marquez dans une casserole. Mettez dans le fond des bardes de lard, rangez par-dessus les tendrons que vous couvrez de tranches de carottes et d'oignons, en y ajoutant une feuille de laurier, du thym en branche et du persil. Mouillez d'un peu de jus ou de bouillon, et faites cuire à feu doux pendant deux heures et demie ou trois heures. La cuisson est arrivée à son point lorsque la lardoire entre facilement dans les viandes.

En suivant ce procédé pour cuire des tendrons de veau, vous ferez :

Tendrons de veau en chartreuse, qu'on arrange comme des perdrix aux choux, avec cette différence qu'on met des tendrons au lieu de perdrix, et des laitues braisées en place de choux ;

Tendrons de veau aux pointes d'asperge, avec

une garniture de pointes d'asperges au milieu;

Tendrons de veau aux petits pois, avec des petits pois au lard;

Tendrons de veau à la jardinière, avec jardinière de divers légûmes;

Tendrons de veau à la sauce tomate, avec cette sauce;

Tendrons de veau à la purée d'oseille, avec cette purée;

Tendrons de veau aux champignons, avec un ragoût de champignons;

Tendrons de veau à la chicorée, avec litière de chicorée;

Tendrons de veau à la Soubise, avec une sauce Soubise.

Consultez la table pour ces différentes sauces ou garnitures, et pour d'autres encore qui seront à votre goût.

TÊTE DE VEAU AU NATUREL. Après avoir fait choix d'une belle tête de veau, bien blanche, vous l'échaudez et la désossez à peu près jusqu'à cinq ou six centimètres (environ deux pouces) du mufle et des mâchoires. Vous la laissez dégorger une nuit entière dans l'eau; alors vous l'essuyez, et, après l'avoir frottée avec un jus de citron, vous l'enveloppez dans un linge. Mettez dans une casserole une poignée de farine, quelques morceaux de lard, du sel, deux carottes et deux oignons piqués de deux clous de girofle. Délayez avec de l'eau en suffisante quantité pour couvrir la tête, que vous faites cuire pendant trois heures au moins. Une fois cuite à point,

égouttez-la, dressez-la sur le plat, ouvrez-en le crâne pour ôter les os qui couvrent la cervelle, que vous laissez à découvert. Dépouillez la langue, fendez-la dans toute sa longueur, et placez-la sur le mufle; mettez dessus une pincée de persil, et pareillement sur la cervelle. Servez à part, dans un saucier, une vinaigrette composée ainsi qu'il suit : échalotes et persil hachés, poivre et sel, huile et vinaigre.

TÊTE DE VEAU EN TORTUE. Vous la préparez comme la précédente, et vous la masquez d'un ragoût financière que vous composerez de la manière suivante : faites réduire de l'espagnole (ce qu'il en faut pour la quantité de garniture que vous devez mettre) avec une demi-bouteille de vin de Madère; ajoutez un peu de poivre de Cayenne ou quelques petits piments bien écrasés : il faut que cette sauce soit assez fortement épicée. Composez votre garniture de ris de veau, de crêtes et rognons de coq, de champignons, de quenelles, d'olives et cornichons tournés, de jaunes d'œuf durs, de langue coupée en dés, de fonds d'artichauts : garnissez aussi d'écrevisses entre lesquelles vous mettez quelques ris de veau piqués.

On peut faire ce plat avec moins de garniture; mais la sauce doit toujours être suffisamment épicée, et il faut qu'on y sente le goût du vin.

TÊTE DE VEAU A LA POULETTE. Lorsque la tête de veau est cuite comme ci-dessus, vous la coupez en morceaux carrés que vous mettez dans une sauce à la poulette avec un bon jus de citron.

Enfin on peut préparer de vingt manières diffé-

rentes une tête de veau, cuite comme il vient d'être dit, en y ajoutant telle sauce qu'on voudra.

Pour utiliser la desserte d'une tête de veau, coupez-la en morceaux que vous faites mariner pendant cinq ou six heures avec huile et vinaigre, poivre et sel et tranches d'oignons. Égouttez-les et mettez-les dans une poêle à frire. Il ne faut pas que la friture soit trop chaude.

LANGUES DE VEAU. On les prépare de la même manière que les langues de bœuf. (Voy. *Langue de bœuf.*)

CERVELLES DE VEAU. On doit d'abord éplucher les cervelles, ôter avec soin les vaisseaux sanguins et les caillots de sang, puis les faire dégorger à l'eau tiède. Ensuite vous les ferez cuire dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, oignons, laurier et persil. Une demi-heure de cuisson suffit. Alors vous les égouttez et les dressez sur un plat avec assaisonnement de poivre et de sel.

Maintenant vous pouvez les servir de différentes manières :

Au beurre noir, en faisant roussir un morceau de beurre dans lequel vous jetez quelques branches de persil; vous versez le tout sur les cervelles avec un petit filet de vinaigre ;

A la poulette, en mettant les cervelles dans une sauce poulette avec garniture de champignons ;

A la maître d'hôtel, en matelote, à la sauce piquante, en employant ces diverses sauces, pour lesquelles vous n'avez qu'à consulter la table;

En marinade, en procédant ainsi : coupez les cervelles en cinq ou six morceaux que vous assaisonnez de poivre, de sel et de vinaigre ; égouttez-les et passez-les dans une pâte à frire ; mettez-les ensuite dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et servez avec un bouquet de persil frit par-dessus.

FOIE DE VEAU A LA BROCHE. Après avoir choisi un foie de veau d'un beau blond, vous le piquez de gros lardons bien assaisonnés. Faites-le mariner pendant six heures avec poivre, sel, thym, laurier, oignons coupés, persil, huile et un jus de citron. Vous l'embrochez sur un hâtelet, en passant des brochettes de bois en travers afin de bien l'assujettir sur la broche, à laquelle vous attachez votre hâtelet par les deux bouts. Enveloppez le foie de veau d'une feuille de papier beurré. Une heure et demie suffit pour le cuire ; du reste, vous êtes certain qu'il est cuit lorsqu'il ne rend plus de sang. Quelques moments avant de débrocher, ôtez le papier qui l'enveloppe, pour lui faire prendre couleur, et servez en mettant dessous une sauce piquante.

FOIE DE VEAU A L'ITALIENNE. Coupez le foie de veau en morceaux de deux ou trois lignes d'épaisseur, auxquels vous donnez la forme de croûtons de matelote. Faites fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter et mettez-y les morceaux de foie. Assaisonnez-les et faites-les sauter à bon feu. Quand ils sont roides d'un côté, retournez-les ; puis, lorsqu'ils résistent sous le doigt, retirez-les de la sautoire, dans laquelle vous mettez un peu d'échalote,

de persil et de champignons hachés, une cuillerée d'espagnole, un verre de vin blanc; laissez réduire. Faites mijoter pendant quatre ou cinq minutes; dressez en couronne sur le plat et servez en ajoutant un jus de citron. Si vous n'avez pas d'espagnole, liez la sauce avec un peu de beurre manié dans la farine; mais alors ne faites plus bouillir la sauce.

FOIE DE VEAU A LA POÊLE. Émincez le foie de veau; émincez aussi quatre gros oignons. Mettez un bon morceau de beurre dans la poêle, laissez-le devenir blond et alors passez-y les oignons. Lorsque ceux-ci commencent à prendre couleur, ajoutez-y le foie de veau, sautez-le bien avec les oignons, et une fois qu'il est cuit, saupoudrez-le d'une cuillerée à bouche de farine. Mouillez soit avec un verre de vin blanc, soit avec un peu de bouillon et un filet de vinaigre; assaisonnez de poivre et de sel, et servez chaud. Ayez soin de bien remuer le foie, pour que la sauce se lie comme il faut; vous ne laisserez pas bouillir et vous servirez aussitôt que la liaison sera faite.

FOIE DE VEAU ÉTOUFFÉ OU FOIE DE VEAU A LA BOURGEOISE. Piquez de gros lardons un foie de veau; faites roussir légèrement 250 grammes (une demi-livre) de beurre dans une casserole, et faites-y revenir le foie de tous côtés. Ajoutez sel, poivre, carottes et oignons, bouquet garni, deux verres de vin blanc. Couvrez bien, et laissez cuire à petit feu pendant trois heures. Ayez soin de remuer doucement la casserole de temps en temps, pour que le foie ne s'attache pas au fond. Une demi-heure avant

de servir, on peut ajouter quelques carottes en petits bâtonnets et quelques petits oignons qui serviront de garniture.

OREILLES DE VEAU. Il faut d'abord les faire dégorger dans l'eau froide, puis les échauder et les éplucher avec soin. Alors vous les mettez dans une casserole dont le fond a été garni de bardes de lard, vous les recouvrez de bardes de lard et les mouillez avec du vin blanc et du bouillon par égale quantité, en ajoutant du sel, du poivre, quelques carottes coupées, un bouquet garni et des tranches de citron sans écorce ni pepins. Vous laissez cuire doucement sur un feu modéré, et, la cuisson achevée, vous égouttez les oreilles et les servez sur une sauce piquante ou une sauce aux tomates.

OREILLES DE VEAU FARCIES. Vous les faites cuire comme il est dit ci-dessus. Vous aurez préparé une farce avec de la mie de pain, du lait, du fromage de Parme râpé, et quand ce mélange, mis sur le feu, sera de consistance convenable, vous le lierez avec du beurre frais et trois ou quatre jaunes d'œuf. Alors vous garnissez les oreilles avec cette farce, vous les trempez dans du beurre tiède, vous les panez d'un mélange de mie de pain très-fin et de fromage râpé, puis vous les faites cuire sous le four de campagne, et vous les servez avec sauce ou sans sauce.

OREILLES DE VEAU FRITES. Vous les faites cuire commé il est indiqué ci-dessus; puis vous les coupez en morceaux à peu près d'égale grosseur, et les laissez pendant quelques heures dans une marinade

en les retournant de temps en temps. Après les avoir égouttées, vous les trempez dans une pâte à friture pour les faire frire de belle couleur et les servir avec une garniture de persil frit.

PIEDS DE VEAU. Les pieds de veau se traitent comme la tête de veau. Mais si l'on veut utiliser la cuisson pour de la gelée de viande, on doit les faire cuire tout simplement à l'eau avec un peu de sel, un oignon et une carotte coupés en tranches. Il faut d'abord retirer les gros os, les fendre en deux, et ne mettre d'eau que ce qui est nécessaire pour les couvrir, afin que la cuisson soit plus gélatineuse.

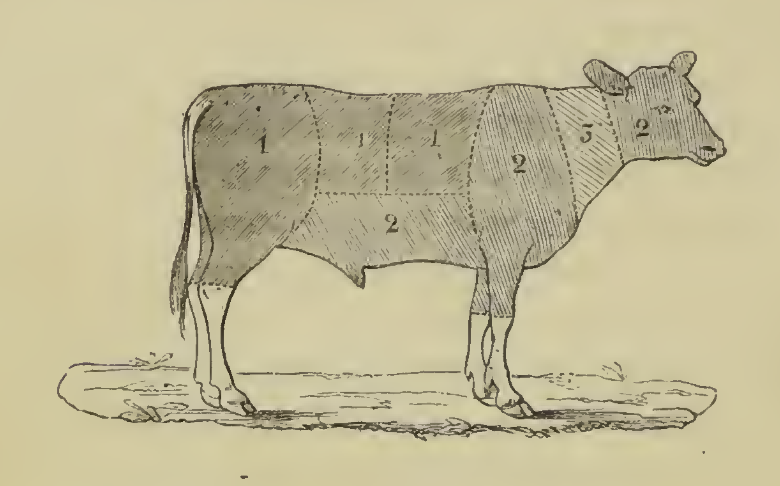
On les sert soit *à la poulette* avec une sauce de ce nom, soit *en marinade* (voy. *Marinade*), soit *au naturel* avec échalotes et persil hachés, poivre et sel, huile et vinaigre. Les pieds de veau peuvent encore être préparés *en friture*. Lorsqu'ils sont cuits, on les coupe en deux, et on les fait mariner pendant deux heures. Ensuite on les trempe dans une pâte à frire, et on les fait frire à grande friture, de manière qu'ils soient bien dorés. On les sert sur une serviette, avec du persil frit par-dessus.

PATÉ DE VEAU A LA MÉNAGÈRE. Prenez une poitrine de veau ou un carré que vous coupez en morceaux; passez-les au beurre dans une casserole pour roidir les viandes, que vous assaisonnez de poivre, de sel, de quelques oignons et d'un bouquet garni : ajoutez un verre d'eau.

Ayez un plat creux qui aille au feu; faites une pâte ordinaire à pâté; garnissez-en l'intérieur du

plat d'une bande de deux doigts, mettez-y ensuite les morceaux de veau et recouvrez-les d'une nappe de pâte que vous assujettissez sur la bande en la mouillant d'un peu d'eau. Faites cuire ce pâté au four du pâtissier ou du boulanger.

On peut faire de cette manière des pâtés de bœuf ou de mouton. C'est un bon plat de ménage, soit à la ville, soit à la campagne.



Sur le dessin ci-joint le *cuissot*, les *rognons*, la *longe* et le *carré* sont indiqués par les numéros 1; l'*épaule*, la *poitrine* et les *côtelettes découvertes* par les numéros 2; le *collet* est marqué par le numéro 3.

CHAPITRE VIII.

MOUTON ET AGNEAU.

Mouton : Côtelettes de mouton grillées au naturel, panées ; sautées ; braisées à la Soubise. — Gigot de mouton rôti. — Émincé à l'anglaise ; aux oignons ; aux concombres ; au beurre d'anchois. Hachis de mouton. — Selle de mouton rôtie ; braisée. — Gigot à l'anglaise. — Poitrine de mouton en haricot ; en ragoût ; en hochepot ; en carbonnade. — Langue de mouton en papillotes ; en cartouche. — Queues de mouton braisées. — Pieds de mouton à la poulette ; en marinade ; farcis. — Rognons de mouton à la brochette ; au vin de Champagne. — *Agneau :* Épigramme d'agneau. — Poitrine d'agneau en blanquette ; à la Villeroi ; à la maréchale, etc. — Épaule d'agneau braisée ; en galantine. — Agneau rôti. — Côtelettes d'agneau sautées ; panées ; à la milanaise ; à la Constance ; à la Toulouse. — Tendrons d'agneau. — Cervelles et langues d'agneau.

MOUTON.

Nous avons déjà dit que les moutons les plus estimés sont ceux de pré-salé, des Ardennes et de Dol en Bretagne. Ces moutons, dont la chair est noire et modérément grasse, sont d'un goût excellent et bien supérieurs aux moutons de la Beauce et de la Normandie, qui ont une chair plus grasse, mais beaucoup moins savoureuse.

La chair du mouton est considérée comme un aliment salutaire, nutritif et de facile digestion. Le carré, le gigot et la selle sont les meilleures pièces : il faut les choisir d'une chair cramoisie, très-rembrunie et couverte de bandes de graisse blanche. Les

gigots et les selles doivent toujours être mortifiés plus ou moins selon la saison; ils acquièrent ainsi toute la délicatesse dont ils sont susceptibles. Les gigots et les selles de mouton de pré-salé se vendent particulièrement chez les marchands de volaille et de comestibles; ils sont toujours d'un prix un peu plus élevé que les autres.

Le dessin ci-dessous a pour objet d'indiquer sommairement les diverses parties du mouton.



L'espace qui est limité sur le côté droit du dessin par une ligne passant suivant *anmlk*, comprend ce qu'on appelle les *gigots*. Les *carrés* sont compris dans tout ce qui est limité entre *kmf* et la ligne si-

tuée à l'arrière de *c*. Là se trouvent encore les *côtelettes* et le *filet*. Entre *cdgfe* est placée l'*épaule*. Enfin, la *poitrine* se trouve sous la ligne *mf*, et le *collet* est très-nettement visible entre *ab* et *cd*.

COTELETTES DE MOUTON. Les côtelettes de mouton peuvent se traiter de quatre manières différentes : 1° grillées au naturel ou à la bouchère, sans sauce ; 2° panées et grillées avec ou sans sauce ; 3° sautées à la poêle, avec sauce ou litière ; 4° braisées, avec litière ou garniture.

COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES AU NATUREL OU A LA BOUCHÈRE. Vous coupez les côtelettes depuis la deuxième côte près du collet jusqu'à la dernière, de l'épaisseur de quelques centimètres (un pouce à peu près), vous les aplatissez tout simplement sans les parer, et vous les placez sur le gril sans les assaisonner ; que la braise soit claire et ardente, et qu'il n'y ait point de fumerons. Lorsque vous voyez quelques bulbes se former au-dessus des côtelettes, vous les retournez ; elles seront cuites dès que vous sentirez qu'elles résistent sous le doigt. Alors vous les retirez du feu et les assaisonnez. Servez chaud.

Il faut bien se garder d'assaisonner les côtelettes avant de les mettre sur le gril ; car le sel est un dissolvant qui pendant la cuisson fait perdre à la viande son jus et la durcit.

COTELETTES DE MOUTON PANÉES. Après avoir aplati les côtelettes que vous avez choisies, vous les parez, c'est-à-dire que vous ratissez l'os du manche à un pouce de la noix ; vous enlevez à la noix la peau

nerveuse qui l'entoure et vous lui donnez une forme arrondie. Vous assaisonnez les côtelettes de poivre et de sel, vous les passez au beurre tiède et les panez avec de la mie. Faites cuire sur le gril à un feu doux : de cette manière, la mie de pain conservera le jus que les viandes peuvent rendre pendant la cuisson. A ces côtelettes vous ajoutez soit un jus, soit une sauce aux tomates, aux échalotes, etc.

COTELETTES DE MOUTON SAUTÉES. Les côtelettes ayant été parées comme il est dit ci-dessus, vous jetez un morceau de beurre dans une casserole plate ou dans une poêle en cuivre, puis vous y mettez les côtelettes, que vous faites sauter jusqu'à ce qu'elles résistent parfaitement sous le doigt. Alors vous les égouttez, vous les glacez et vous les dressez en couronne avec des morceaux de mie de pain taillés de la forme des côtelettes et frits, que vous placez entre chaque côtelette. Garnissez le puits d'une purée ou d'une sauce à votre goût.

COTELETTES DE MOUTON BRAISÉES A LA SOUBISE. Après avoir paré et très-peu aplati les côtelettes, vous les piquez de petits lardons de travers en travers : vous les braisez ensuite avec des carottes et des oignons qui servent à les garnir, et vous mouillez avec du jus ou du bouillon. Laissez cuire pendant quatre heures. Dégraissez et faites réduire seule cette cuisson à glace; remettez-y les côtelettes sautées, et ajoutez au milieu soit une purée d'oignons, de chicorée, d'oseille, de navets, soit des concombres à la crème, des champignons ou des petits pois. Toute

purée ou garniture de légume convient très-bien comme accompagnement à ces côtelettes.

GIGOT DE MOUTON ROTI. Le gigot rôti est une excellente chose, mais il faut d'abord qu'il soit suffisamment mortifié. On le conserve pour cela le plus longtemps possible, en tenant toujours compte de la température et de la saison. Ainsi, en hiver, par un temps sec et beau, on peut le conserver sept ou huit jours; en été, par un temps humide et pluvieux, deux ou trois jours seulement. Il est difficile de donner à ce sujet des règles très-précises : l'observation et l'expérience doivent y suppléer.

Le gigot étant donc mortifié comme il convient, embrochez-le et faites-le cuire à feu vif, de telle sorte qu'il soit saisi et qu'il puisse ainsi conserver son jus. Une heure suffit pour la cuisson, et les signes qui font reconnaître facilement que le gigot est cuit à point sont une petite fumée qui s'en échappe et quelques gouttelettes de jus qui commencent à tomber.

De la desserte de ce gigot on fait de fort bons plats pour le déjeuner : émincés à l'anglaise, aux oignons, aux concombres, au beurre d'anchois; hachis aux œufs pochés, aux fines herbes, aux croûtons, etc.

ÉMINCÉ A L'ANGLAISE. Vous émincez la chair du gigot en lames minces de quatre ou cinq centimètres de largeur; vous parez nettement le tour de ces morceaux émincés et vous les mettez dans une casserole en les saupoudrant légèrement d'une cuillerée à bouche de farine; assaisonnez de poivre et de sel et mouillez avec un peu de bouillon et d'eau chaude.

Faites chauffer légèrement en remuant la casserole par la queue, afin de lier la farine, jusqu'à ce que le contenu soit prêt à bouillir. Mais gardez-vous bien de laisser bouillir, parce que toutes les viandes rôties, de quelque manière qu'on veuille les réchauffer, se durcissent en bouillant; mais ici, outre cet inconvénient, la farine qui sert à lier l'émincé prendrait un goût pâteux, si on lui laissait jeter un seul bouillon.

ÉMINCÉ AUX OIGNONS. Passez au beurre une certaine quantité d'oignons, comme si vous vouliez faire une purée au brun. Lorsque les oignons seront blonds, ajoutez-y un peu d'espagnole : mettez alors votre émincé, et servez-le bien chaud.

L'émincé *aux concombres*, *au beurre d'anchois*, se fait, comme il est dit ci-dessus, en mettant l'émincé dans de l'espagnole bouillante et en le servant garni de concombres ou lié d'un beurre d'anchois. On peut aussi lui donner pour garniture soit des cornichons, soit des pommes de terre frites.

HACHIS DE MOUTON. Hachez les viandes le mieux possible, après les avoir débarrassées des peaux et des nerfs, et mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'espagnole. Faites chauffer sans faire bouillir, et servez en garnissant le plat soit de croûtons frits et façonnés en forme de bouchons, soit d'œufs pochés.

Vous pouvez aussi faire un petit roux, y passer une échalote finement hachée et mouiller d'un peu de bouillon. Laissez réduire pendant dix minutes; ajoutez alors l'émincé avec un peu de persil haché, du poivre et du sel, et servez comme il est dit ci-dessus.

Pour le hachis, après avoir haché le mouton avec des couteaux destinés à cet usage, vous passez dans un peu de beurre deux échalotes hachées finement, et vous y mettez le hachis. Singez et mouillez avec du bouillon, ou ajoutez un peu d'espagnole. Ne laissez pas bouillir et garnissez comme il a été dit pour l'émincé.

SELLE DE MOUTON ROTIE. La selle de mouton est un rôti supérieur au gigot, et sert toujours de relevé.

Pour obtenir la selle, il faut enlever les deux gigots et couper le mouton au-dessous des côtes, en ayant soin toutefois de laisser une côte pour soutenir les peaux adhérentes aux filets, qu'on roule de chaque côté. On passe ensuite un hâtelet en fer dans l'épiderme moelleux de la pièce, qu'on assujettit ainsi sur la broche. Faites cuire la selle de la même manière que le gigot rôti; une heure et demie de cuisson suffit. Pour que ce rôti soit bon, il faut que la chair en soit rosée quand on la découpe.

SELLE DE MOUTON BRAISEE. La selle de mouton se braise comme le gigot; on donne le nom de *gigot de sept heures* à celle qui demande sept heures de cuisson, et on appelle simplement *braisée* celle qui n'exige que deux heures et demie. Vous faites cuire l'une comme l'autre dans une braisière ou casserole couverte; vous les garnissez de parures de viandes et de légumes tels que carottes, oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, et bouquet garni. Mouillez de bon jus ou de bouillon; faites cuire sur le coin du fourneau. Dégraissez ensuite et réduisez la cuisson qui sert à faire la sauce ou à glacer ces pièces.

Pour le gigot de sept heures, vous aurez l'attention d'ôter l'os du quasi et celui du milieu sans déchirer la chair, puis vous y passerez quelques lardons assaisonnés d'épices, sans que ces lardons paraissent hors du gigot, que vous ficelez et faites cuire comme il a été dit. Pour la selle proprement dite braisée, vous en enlevez la peau et la glacez.

Servez la même garniture avec l'un comme avec l'autre, soit chicorée ou épinards, soit navets ou haricots, etc.

GIGOT A L'ANGLAISE. Ayez un gigot de deux kilogrammes environ (quatre ou cinq livres) et mettez-le avec l'eau bouillante dans une marmite, où vous le laissez cuire doucement pendant cinq ou six heures. Ajoutez un peu de sel, des carottes et des navets qui serviront de garniture. Les carottes doivent rester entières; avec les navets, on fait une purée dans laquelle on met un peu de crème et de beurre et qu'on sert sous le gigot. Vous pouvez aussi faire une sauce au beurre à laquelle vous ajoutez des câpres et que vous versez sur le gigot. Ce mets est très-estimé en Angleterre et n'est pas dédaigné en France. Outre sa purée de navets, ou sa garniture de carottes, ou sa sauce blanche aux câpres, ce plat a toujours pour accompagnement des choux verts ou des pommes de terre bouillies.

POITRINE DE MOUTON EN HARICOT, EN RAGOUT, EN HOCHEPOT. Après avoir fait choix d'une poitrine, coupez-la par morceaux que vous passerez au beurre; retirez-les du beurre, et faites un roux dans

lequel vous mettrez d'abord une gousse d'ail hachée, puis les morceaux de viande. Mouillez-les avec de l'eau chaude ou du bouillon, et ajoutez quelques oignons, un bouquet garni, du poivre et du sel. Lorsque ces viandes sont presque cuites, ayez des pommes de terre pelées et d'égale grosseur, que vous mêlerez à votre ragoût; laissez-le achever sa cuisson sans le remuer, afin de ne pas écraser les pommes de terre et d'enlever plus facilement la graisse qui vient à la surface.

Si vous préférez aux pommes de terre une garniture de navets, taillez d'abord les navets et donnez-leur une forme agréable, la forme de petites poires ou de gousses d'ail; passez-les ensuite au beurre avec un peu d'eau et de sucre. Quand ils ont pris une belle couleur dorée, vous les mettez dans le ragoût. On peut ajouter, soit aux pommes de terre, soit aux navets, des carottes tournées en olives.

Ce plat, qui s'apprête toujours de la même manière, prend un nom différent suivant la garniture qui l'accompagne. On l'appelle *haricot de mouton*, quand il a des navets pour garniture; *ragoût de mouton*, lorsqu'il est accompagné de pommes de terre; et *hochepot*, quand on y ajoute tout à la fois des navets, des pommes de terre et des carottes.

Remarque. Le haricot de mouton, le ragoût et le hochepot se font non-seulement avec la poitrine, mais aussi avec l'épaule ou des abatis quelconques.

POITRINE DE MOUTON EN CARBONNADE, A LA SAINTE-MENEHOULD, A LA JARDINIÈRE. Faites cuire tout sim-

plement la poitrine dans le pot-au-feu. Lorsqu'elle est assez cuite pour que vous puissiez facilement retirer les os qui tiennent aux tendrons, vous l'assaisonnez et vous la mettez sous presse entre deux couvercles de casserole, avec un poids d'un kilogramme par-dessus. Quand elle est à peu près refroidie, vous la coupez en morceaux auxquels vous donnez la forme de croûtons de matelote. Battez alors un jaune d'œuf sur une assiette avec un peu de beurre fondu ; prenez un pinceau, trempez-le dans ce mélange, et passez-le sur chacun des morceaux ; mettez-les ensuite dans de la mie de pain, de manière qu'ils en soient bien garnis ; faites-leur prendre couleur sur le gril ou passez-les à la friture, la couleur n'en sera que plus belle et plus régulière.

La poitrine de mouton, panée et grillée, avec un jus dessous, est nommée poitrine à la *Sainte-Menehould ;* cette même poitrine, non panée, mais glacée, avec une litière d'oseille, de chicorée, d'épinards, de navets, de purée d'oignons ou de tomates, est dite poitrine *en carbonnade ;* enfin on appelle poitrine aux racines ou *à la jardinière* celle qui est servie avec un ragoût de racines au milieu.

LANGUES DE MOUTON. Les langues de mouton se préparent comme celles de bœuf, dont nous avons déjà parlé. Après les avoir blanchies pour en ôter la peau, vous en coupez le cornet, et vous les piquez avec des lardons de moyenne grosseur. Vous les faites cuire à la braise, vous les fendez en deux et

les servez avec les mêmes sauces et les mêmes garnitures que la poitrine de mouton.

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTE. Elles se préparent comme les côtelettes de veau en papillote.

LANGUES DE MOUTON EN CARTOUCHE. Même manière de procéder, avec cette seule différence qu'on donne à l'enveloppe la forme d'une cartouche.

QUEUES DE MOUTON BRAISÉES. Les queues de mouton étant braisées, on les apprête d'après les procédés qui ont été indiqués pour la poitrine en carbonnade. On leur donne même nom, même sauce, même garniture.

Les langues et les queues de mouton peuvent fournir la matière de très-bonnes entrées. Ainsi braisées et mises dans une sauce espagnole avec addition de quelques ris de veau, de quenelles, de champignons et de fonds d'artichauts, on en garnit soit un vol-au-vent, soit un pâté chaud, et c'est un mets aussi facile à préparer qu'agréable à manger.

PIEDS DE MOUTON. MANIÈRE DE LES FAIRE CUIRE. Lorsque les pieds de mouton ont été échaudés et blanchis, on a soin d'en retirer la petite touffe de poils qui se trouve dans la fourche du pied. On les fait cuire pendant cinq ou six heures dans un blanc; ou bien on délaye tout simplement une cuillerée de farine dans de l'eau avec un peu de sel; on y met les pieds et on les y laisse jusqu'à ce que les os se détachent facilement.

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE. Faites une sauce blanquette dans laquelle vous mettez les

pieds de mouton avec une garniture de champignons.

PIEDS DE MOUTON EN MARINADE. Assaisonnez de poivre, de sel et de vinaigre, les pieds de mouton, et laissez-les une demi-heure dans cet assaisonnement. Après les avoir égouttés, mettez-les dans une poêle à frire, et puis dressez-les sur une serviette, avec un bouquet de persil frit par-dessus.

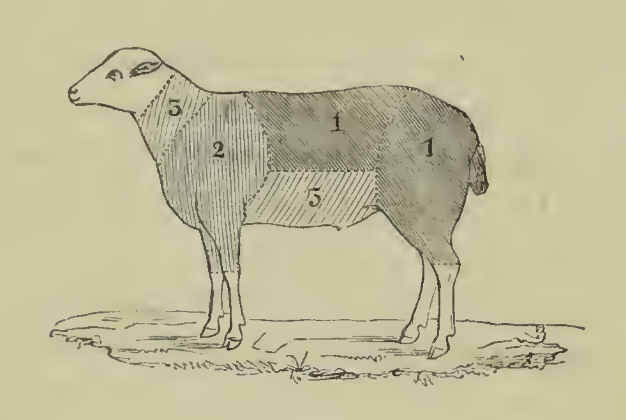
PIEDS DE MOUTON FARCIS. Après avoir désossé les pieds de mouton, garnissez-les intérieurement avec de la farce de godiveau. Vous les panez ensuite à l'œuf avec de la mie, vous les passez en friture, et vous les servez comme il est dit ci-desus.

ROGNONS DE MOUTON A LA BROCHETTE. Mouillez les rognons; fendez-les légèrement à l'opposé du nerf, pour ôter la peau qui les enveloppe; achevez de les fendre sans les séparer, passez en travers une petite brochette d'argent ou de bois, de telle sorte qu'ils ne puissent se refermer en cuisant. Vous les mettez sur le gril, en ayant soin de présenter d'abord à la braise la partie ouverte. Ensuite vous les retournez une seule fois, et vous remarquerez que, vers la fin de la cuisson, un petit jus se fait et se conserve dans une espèce de creux qui, malgré la brochette, s'est formé au milieu du rognon : mais vous n'obtiendrez pas ce résultat si vous ne procédez pas comme nous venons de le dire. Quand les rognons sont cuits, dressez-les sur un plat bien chaud, et mettez dans chaque rognon une maître d'hôtel froide.

ROGNONS DE MOUTON AU VIN DE CHAMPAGNE. Ap-

prêtez-les comme les rognons de bœuf sautés au vin blanc sec. (Voy. *Rognons de bœuf.*)

Sur le dessin ci-joint, les *gigots* et les *carrés* sont indiqués par les numéros 1 ; les *épaules*, par le numéro 2 ; la *poitrine*, et le *collet*, par les numéros 3.



AGNEAU

L'agneau n'est réellement bon que du mois de décembre au mois d'août. Les agneaux de deux mois, quand ils sont bien nourris, sont les meilleurs ; pour qu'ils soient excellents, il faut qu'ils n'aient été nourris que du lait de leur mère. Les agneaux du mont Saint-Michel jouissent d'une estime toute particulière.

« L'agneau est de bonne qualité quand l'épiderme en est fin et transparent, la chair blanche et le rognon bien couvert de graisse. Il faut le choisir aussi gras que possible, et s'assurer si la poitrine a de l'épaisseur. La selle, le quartier de devant et celui de

derrière, rôtis, braisés, bouillis à l'anglaise, sont les morceaux qu'on sert principalement sur les tables. »

ÉPIGRAMME D'AGNEAU. Divisez le devant d'un agneau en trois parties, l'épaule, la poitrine et les côtelettes. Faites rôtir l'épaule, que vous mettez ensuite en blanquette. Faites cuire la poitrine dans une bonne braise ou dans le pot-au-feu; désossez-la et aplatissez-la entre deux couvercles de casserole; laissez-la refroidir et coupez-la ensuite par morceaux en forme de côtelettes; trempez ces morceaux dans de l'œuf battu, panez-les et faites-les frire après les avoir assaisonnés de poivre et de sel. Taillez les côtelettes et panez-les; mettez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre, assaisonnées de poivre et de sel, et faites-les sauter. Dressez-les en couronne entremêlées avec les morceaux de poitrine; et versez la blanquette au milieu en y ajoutant des champignons, sans toutefois regarder cette addition comme absolument nécessaire.

POITRINE D'AGNEAU EN BLANQUETTE. Elle s'apprête de la même manière que la fricassée de poulet. (Voy. *Fricassée de poulet.*)

POITRINE D'AGNEAU A LA VILLEROI. Préparez-la comme l'épigramme, et servez-la avec un bon jus dessous.

POITRINE D'AGNEAU A LA MARÉCHALE. Comme la précédente.

POITRINE D'AGNEAU A LA SAINTE-MENEHOULD. Encore comme la précédente.

POITRINE D'AGNEAU AU SOLEIL. Préparée comme

les précédentes, et servie sur une serviette avec un bouquet de persil frit.

POITRINE D'AGNEAU EN CARBONNADE. Taillée en côtelettes, mais non panée, tenue chaude dans un bon fond glacé, avec une litière quelconque dessous : chicorée, oseille, épinards, tomates, etc.

POITRINE D'AGNEAU A LA MILANAISE. Braisée entière, glacée, avec un macaroni dessous.

La plupart de ces noms, plus ou moins ambitieux, sembleraient au premier abord devoir effrayer nos ménagères; mais quand on va au fond des choses, on voit bientôt que ces noms n'expriment pas un procédé particulier à chacun d'eux, et que tout se réduit à un léger changement dans la sauce ou dans la garniture.

ÉPAULE D'AGNEAU AVEC DIVERSES GARNITURES. Après avoir désossé une épaule d'agneau, vous l'assaisonnez et la roulez en manchon. Alors vous la faites braiser, vous la glacez et vous la servez avec diverses garnitures dont elle prendra le nom.

ÉPAULE D'AGNEAU EN GALANTINE. Même procédé que pour la galantine de dinde. (Voy. *Galantine de dinde.*)

AGNEAU RÔTI. Choisissez un quartier de devant aussi fin et aussi gras que possible; parez-le et piquez-le de lard fin du côté de la peau. Couvrez-le ensuite d'un papier beurré, et mettez-le à la broche devant un feu modéré, où vous le laisserez cuire une heure. Quelque temps avant de débrocher votre pièce, vous ôtez le papier beurré, afin qu'elle prenne

une belle couleur, et une fois qu'elle est débrochée, vous passez la lame du couteau entre la poitrine et l'épaule, et vous introduisez dans cette ouverture une bonne maître d'hôtel. Servez dans une demi-glace.

SELLE D'AGNEAU A LA BROCHE. Prenez une selle d'agneau de première qualité, et laissez-la se mortifier plus ou moins de temps, suivant la saison. Couvrez-la d'un papier beurré, et faites-la cuire comme il est dit ci-dessus. Dix minutes avant de la retirer de la broche, vous ôtez le papier beurré pour la glacer de belle couleur. Alors vous la débrochez et, après l'avoir dressée, vous servez dessous un jus auquel vous ajoutez un peu de beurre frais, un jus de citron et une pincée de poivre fin. On peut servir également la selle d'agneau rôtie, garnie de pommes de terre frites, d'épinards, de chicorée au jus, de petits pois à la française, ou bien avec une purée quelconque, et alors la selle d'agneau prendra le nom de sa garniture.

BLANQUETTE D'AGNEAU. Même procédé que pour la blanquette de veau. (Voy. *Blanquette de veau.*)

CROQUETTES D'AGNEAU. Même procédé que pour les croquettes de volaille. (Voy. *Croquettes de volaille.*)

CÔTELETTES D'AGNEAU SAUTÉES. Taillez-les et parez-les bien; mettez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre; assaisonnez et faites sauter.

CÔTELETTES D'AGNEAU PANÉES. Une fois assaison-

nées et panées avec un jaune d'œuf, faites-les sauter comme ci-dessus.

CÔTELETTES D'AGNEAU A LA MILANAISE. Préparez-les comme les précédentes, et servez-les avec un macaroni dessous.

CÔTELETTES D'AGNEAU A LA CONSTANCE. Ne panez pas les côtelettes; faites-les sauter; égouttez le beurre lorsqu'elles sont cuites; mettez un morceau de glace en place. Une fois les côtelettes bien glacées, vous faites un ragoût de crêtes, de foies et de champignons, que vous mettez dans une béchamel et que vous versez au milieu des côtelettes.

CÔTELETTES D'AGNEAU A LA TOULOUSE. Elles s'apprêtent comme les côtelettes à la Constance et se servent avec la même garniture: seulement on remplace la béchamel par une sauce de fricassée de poulet.

TENDRONS D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES. Préparez-les comme la poitrine en carbonnade, et mettez au milieu des asperges aux petits pois.

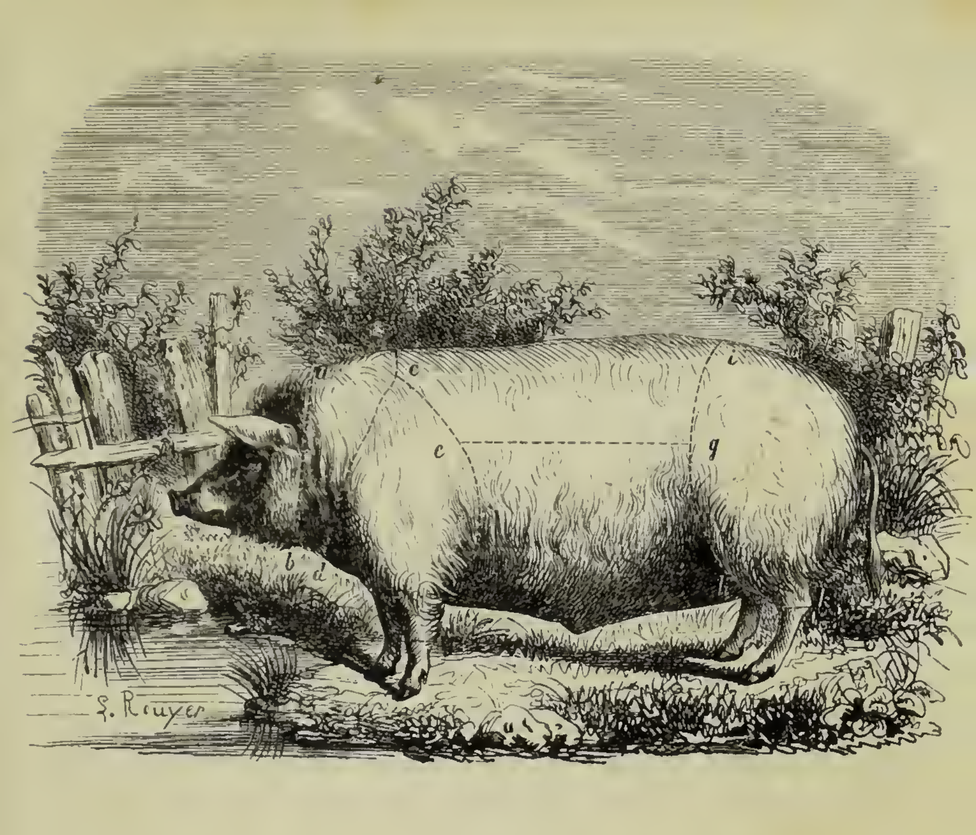
TENDRONS D'AGNEAU EN BLANQUETTE. Taillez la poitrine d'agneau par morceaux carrés de la largeur de deux doigts, et procédez comme il est dit pour la fricassée de poulet. (Voy. *Fricassée de poulet.*)

CERVELLES D'AGNEAU. Elles se préparent comme les cervelles de veau. (Voy. *Cervelles de veau.*)

LANGUES D'AGNEAU. Elles se préparent comme les langues de mouton. (Voy. *Langues de mouton.*)

Remarque. Nous ferons observer encore une fois que tous les mets confectionnés avec telle ou telle

viande, qu'ils soient sautés, grillés, frits, poêlés ou braisés, se préparent toujours d'après les mêmes principes, par les mêmes procédés ; il ne faut donc pas se préoccuper du nom qu'ils portent et qu'ils ne doivent qu'à la sauce ou à la garniture qui les accompagne.



CHAPITRE IX.

COCHON OU PORC.

Hure de cochon.—Fromage de cochon.—Fromage d'Italie.—Filets de cochon.—Jambons. Manière de les préparer.—Jambon glacé.—Jambon braisé.—Foie de cochon sauté.—Cervelas fumé.—Langues fourrées et fumées.—Rognons de cochon.—Oreilles et pieds de cochon.—Pieds truffés.—Oreilles à la purée de légumes.—Saucisses dites saucisses de mouton ; saucisses plates dites crépinettes,—Boudins.—Boudin blanc.—Andouilles et andouillettes.—Petit salé.—Manière très-simple de saler le porc.—Manière de préparer le lard à piquer.—Cochon de lait à la broche.

Quand le porc est tué, grillé ou échaudé, et vidé, les charcutiers ont généralement l'habitude de met-

tre bas tout d'abord la tête et les pieds, la première suivant la ligne *ab* et les seconds en *f* et en *k*, comme c'est indiqué dans le dessin placé en tête de ce chapitre.

Le *cou* se trouve entre *abcd*; l'*épaule*, entre *dcef*; le *jambon*, à l'arrière et au-dessus de *ighk*; la *longe*, entre *ceig*.

Le cochon, pour être bon, ne doit être ni trop jeune ni trop vieux. On préfère généralement celui qui est âgé de six à sept mois. La chair doit en être ferme et rougeâtre, et il faut rejeter celui dont la chair est parsemée de glandes blanches ou roses: c'est un signe que le cochon est ladre, et la chair en est malfaisante. En fait de grosses pièces, on ne sert guère sur les tables que la hure, le jambon, et quelquefois l'échine rôtie. On emploie les saucissons, les saucisses et le petit lard fumé pour garnitures. Le lard et le saindoux sont de première nécessité dans les travaux culinaires. Le saindoux, mêlé à la graisse de rognons de bœuf, fait une belle et bonne friture. Toutes les parties du cochon sont utilisées en cuisine : de son sang on fait des boudins; de ses entrailles, des andouilles; de son foie, un gâteau; avec les oreilles, farcies ou frites, avec les pieds apprêtés de diverses manières, on prépare des entrées appétissantes.

HURE DE COCHON. Après avoir désossé la tête, vous en ôtez les yeux et les parties trop grasses. Mettez dans une terrine la langue coupée en filets

avec des lardons et du maigre de cochon ; assaisonnez de poivre, de sel, d'épices moulues, de thym et de laurier hachés finement et d'une poignée de ciboulettes. Farcissez-en alors la tête, en lui donnant la forme qu'elle avait avant d'être désossée; ayez soin d'arranger les lardons maigres et gras en longueur, des oreilles au museau, afin que, lorsqu'on coupe cette pièce, elle offre une marbrure agréable à l'œil. Cousez la tête avec de la ficelle et laissez-la ainsi pendant quatre ou cinq jours, afin que les chairs s'imprégnent de l'assaisonnement. Ensuite vous l'enveloppez dans un linge que vous attachez par les deux bouts, et vous la faites braiser sur un feu doux pendant huit ou dix heures. Laissez-la dans sa cuisson jusqu'à ce qu'elle soit tiède ; vous la retirez alors, vous la pressez légèrement entre les mains pour en faire sortir le liquide qui y serait resté, et vous la mettez sur un plat avec un couvercle de casserole par-dessus et un poids de quatre ou cinq kilogrammes sur le couvercle. Lorsqu'elle est froide, débarrassez-la de son linge, décorez-la en lui marquant les yeux avec des morceaux de carotte, et servez-la sur une serviette, entourée de gelée ou de feuilles de laurier.

FROMAGE DE COCHON. Après avoir nettoyé et désossé une tête de cochon, levez-en les chairs, que vous coupez en filets minces, ainsi que la langue et les oreilles; mettez à part les couennes. Assaisonnez les viandes comme il est dit pour la hure, enveloppez-les dans un linge, et faites-les cuire pendant

six ou sept heures. Une fois cuites, vous les retirez et les égouttez. Garnissez alors un moule ou une casserole avec les couennes, placez les viandes au milieu, et couvrez le tout d'un couvercle qui entre juste dans le moule et sur lequel vous mettrez un poids assez lourd, afin de presser les viandes pendant qu'elles sont encore chaudes et de remplir ainsi tous les vides. Quand elles sont froides, vous démoulez en exposant un moment à l'eau bouillante le contour du moule ou de la casserole. Panez ensuite ce fromage avec de la chapelure et masquez-le de persil haché.

FROMAGE D'ITALIE OU FOIE DE COCHON EN FROMAGE. Prenez un kilogramme et demi (trois livres) de foie de cochon, un kilogramme (deux livres) de lard et 250 grammes (une demi-livre) de panne. Hachez très-fin le tout ensemble ; assaisonnez de sel, de poivre, d'épices, de thym, de laurier, d'échalotes, d'une pincée de sauge, le tout haché finement. Garnissez une timbale ou casserole soit d'une coiffe ou crépine de porc, soit de bardes de lard très-minces, de sorte que le foie ne puisse s'attacher au moule. Mettez-y l'épaisseur de trois doigts de farce, puis des lardons assaisonnés sur lesquels vous remettez alternativement trois doigts de farce, puis des lardons, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Couvrez le tout de bardes de lard et faites cuire au four pendant trois heures. Laissez refroidir le fromage, que vous retirez ensuite en faisant chauffer ou tremper le moule dans l'eau

bouillante. Vous le décorez de saindoux et de gelée.

FILETS DE COCHON. Après avoir paré les filets, vous les piquez de lard fin comme des filets de bœuf. Vous les assaisonnez de poivre et de sel, et vous les faites cuire à la broche sur des hâtelets ou dans la casserole comme les ris de veau. Ensuite vous les glacez et vous servez dessous une sauce bien relevée, comme il convient à toute chair de cochon, soit sauce poivrade, sauce Robert, sauce hachée, sauce piquante, soit sauce aux tomates, aux cornichons, etc.

Les *filets*, ainsi que les *côtes*, font de très-bons rôtis, lorsqu'ils ont vingt-quatre heures de sel. Vous les parez en enlevant la couenne et une partie de la graisse, et vous les frottez avec du sel blanc. Si le cochon n'est pas trop gras, vous laissez la couenne, vous la coupez légèrement en petits carrés, et vous l'arrosez avec de l'huile pendant la cuisson, ce qui fait crisper la peau et la rend croustillante.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS. Vous parez les côtelettes en enlevant une partie de la graisse ; vous les aplatissez et les faites griller. Servez dessous une sauce aux cornichons, ou une sauce tomate, ou une sauce Robert. Cette dernière convient mieux, parce que, le porc frais étant une viande lourde, la moutarde qui entre dans cette sauce est un bon correctif et facilite la digestion.

JAMBONS. MANIÈRE DE LES PRÉPARER. Nous supposerons, dans les indications que nous allons donner, qu'il s'agit de préparer deux jambons. Vous désossez le quasi jusqu'à la partie appelée os pouil-

leux, qui se trouve au milieu du jambon. Vous abattez cette partie et vous donnez une forme arrondie au jambon en le parant tout autour. Vous piquez un peu la couenne avec la pointe du couteau, afin que l'assaisonnement puisse la pénétrer. Vous aurez mis sur la table cinq kilogrammes (dix livres) de gros sel, 250 grammes (une demi-livre) de poivre moulu et 60 grammes (environ deux onces) de salpêtre pour chaque jambon. Quand vous les aurez bien frottés avec ce mélange, mettez-les dans un petit charnier avec le reste du sel ; vous les y laisserez pendant sept jours. Après ce temps, retirez-les, faites bouillir la saumure composée du sang qu'ils ont rendu et du sel, écumez-la bien et ajoutez-y thym et laurier, 62 grammes (2 onces) de clous de girofle, autant de gingembre et autant de coriandre, 250 grammes (8 onces) de poivre en grains, autant de genièvre en grains, deux poignées de basilic, deux de sauge, deux de marjolaine : ajoutez aussi deux kilogrammes (4 livres) de mélasse ou de grosse cassonade [1]. Remettez les jambons dans le charnier; lorsque la saumure est froide, versez-la dessus; s'il n'y en a pas une quantité suffisante pour les couvrir entièrement, ajoutez de

[1] Cette mélasse que l'on ajoute à la saumure est une recette anglaise qu'il est utile de vulgariser pour les bons effets qu'elle produit. Elle modère tout à la fois l'action trop corrosive du sel et du salpêtre, qui peut rendre la viande sèche et coriace, et elle donne à cette même viande du moelleux et une saveur toute particulière.

l'eau et du sel. Mettez par-dessus une planche avec un poids quelconque, afin qu'ils ne flottent pas dans la saumure[1]. Laissez-les dans cette saumure pendant trois semaines. Au bout de ce temps, vous les retirez et vous les mettez douze heures en presse ; puis vous les suspendez à un côté de la cheminée pour les fumer. Quand ils sont secs et qu'ils ont pris une couleur foncée, vous les frottez avec du vin et du vinaigre coupé, pour empêcher les mouches de s'y mettre, et vous les faites sécher une seconde fois pour les conserver ensuite dans un endroit sec.

Dans les pays situés au bord de la mer, on emploie pour fumer les jambons une plante marine appelée varech, et ils acquièrent ainsi un goût excellent. Dans l'intérieur des terres, on peut les fumer en employant des herbes odoriférantes semblables à celles qui entrent dans la composition de la marinade, et qui sont indiquées ci-dessus.

Les jambons de sanglier se préparent exactement de la même manière que les jambons de cochon.

Pour donner au porc frais le goût et l'apparence du sanglier, on le fait mariner pendant huit jours avec un tiers d'eau, deux tiers de vinaigre, sel, poivre, thym, laurier, basilic, ail, sauge, coriandre, genièvre en grains, girofles, mélilot, menthe, brou de noix, persil et oignons.

[1] *On reconnaît que la saumure est assez forte lorsqu'un œuf qu'on y met flotte à la surface.*

JAMBON GLACÉ. Après avoir fait choix d'un jambon bien fait et d'un excellent fumet, parez légèrement la surface de la chair, ainsi que le gras qui l'entoure. Retirez l'os du quasi, et cassez au milieu l'os de la cuisse, sans endommager la chair; désossez alors la partie qui tenait au quasi, et supprimez cet os; coupez ensuite le jarret, ratissez légèrement la surface de la couenne, et faites dessaler le jambon pendant vingt-quatre heures. Après l'avoir égoutté, vous le mettez dans une braisière que vous remplissez d'eau froide; ajoutez quelques carottes et quelques oignons, un bouquet garni, du thym, du laurier, du basilic et un clou de girofle. Faites partir l'ébullition sur un fourneau dont le feu soit ardent; écumez; couvrez la braisière et placez-la de manière que le jambon ne fasse que mijoter pendant quatre ou cinq heures. Une fois qu'il est cuit, égouttez-le, parez-le avec soin; parez surtout la couenne du manche, pour y placer une bouffette de papier. Glacez-le ensuite, en lui donnant une belle couleur rougeâtre, et dressez-le sur un lit d'épinards succulents. On peut également servir ce jambon avec une garniture de petits pois, de petites carottes, de pointes de grosses asperges, etc.

JAMBON BRAISÉ. Après avoir paré et dessalé le jambon et l'avoir fait cuire pendant trois heures de la même manière que ci-dessus, vous le mettez sur la feuille d'une casserole dans laquelle vous le faites mijoter une heure en le mouillant avec du consommé ou de bon bouillon, une demi bouteille de vin blanc

sec et un demi-verre de vieille eau-de-vie. Goûtez-le pour vous assurer qu'il est doux et tendre ; glacez-le alors dans la braisière, et servez-le avec un excellent jus de veau bien consommé.

Le jambon glacé, ou braisé, ou cuit à la broche, servi chaud ou froid, est une belle pièce qui convient très-bien, soit comme relevé au premier service, soit comme gros entremets au second service. On le sert toujours chaud pour relevé de potage.

FOIE DE COCHON SAUTÉ. Émincez le foie en lames d'égale épaisseur ; faites fondre un morceau de beurre dans un plat à sauter et mettez-y ces lames de foie, que vous assaisonnez de poivre et de sel. Faites-les cuire à grand feu ; quand elles sont cuites d'un côté, retournez-les et ajoutez-y un peu d'ail haché, des échalotes et du persil. La cuisson achevée, égouttez le beurre, mettez une petite cuillerée de farine délayée avec un demi-verre de vin blanc. Ne laissez pas bouillir et, quand la sauce est liée, ajoutez un jus de citron.

CERVELAS FUMÉS. Les cervelas ne sont autre chose que de la chair à saucisses (voy. *Saucisses*) hachée moins finement et dans laquelle vous mettez un peu d'ail et de poivre en grains. Une fois cette chair fortement épicée, vous l'entonnez dans des boyaux de veau que vous ficelez par les deux bouts. Ensuite vous les fumez. Quand vous voulez vous en servir, faites-les cuire à l'eau. Cette grosse saucisse convient pour garnir une pièce de bœuf avec des choux ou de la choucroute.

LANGUES DE PORC FOURRÉES ET FUMÉES. Enlevez d'abord à ces langues la partie du cornet; puis échaudez-les pour en ôter la première peau. Frottez-les comme nous l'avons indiqué pour les jambons, avec les mêmes aromates. Posez par-dessus un poids un peu lourd, pour les bien presser l'une contre l'autre. Couvrez le vase qui les renferme et mettez-les dans un endroit frais où vous les laisserez pendant huit ou dix jours. Au bout de ce temps, vous les égouttez et vous les emballez dans des boyaux de cochon ou de bœuf, dont vous nouez les deux bouts. Ensuite vous les fumez.

ROGNONS DE COCHON. Ils se préparent comme les rognons de bœuf ou de mouton. On les fait griller et on les sert avec une maître d'hôtel.

OREILLES ET PIEDS DE COCHON. Quand vous avez échaudé les pieds, faites-les cuire pendant quatre ou cinq heures. Ensuite vous les fendez en deux, vous les panez et vous les faites griller. Émincez les oreilles par petits filets, passez-les au feu dans une purée d'oignons brune, à laquelle vous ajoutez un peu de moutarde au moment de servir. Dressez par-dessus les pieds grillés.

PIEDS DE COCHON TRUFFÉS. Vous faites cuire les pieds comme il est dit ci-dessus, puis vous les désossez. Ayez quelques truffes : hachez-en la pelure et pilez-la avec un peu de farce à saucisses. Garnissez les pieds de cette farce en y ajoutant des lames de truffes, et enveloppez-les d'un morceau de crépine. Faites griller sur un feu modéré.

OREILLES DE COCHON A LA PURÉE DE LÉGUMES. Après avoir échaudé les oreilles, faites-les cuire à l'eau avec un litre de lentilles à la reine, quelques oignons et des carottes. Cuites à point, servez-les sur la purée faite avec ces lentilles. Vous pouvez aussi les faire cuire dans une braisière et les servir avec une purée de pois, de haricots ou de tomates.

SAUCISSES DITES SAUCISSES DE MOUTON. On emploie, pour les faire, des boyaux de mouton. Prenez de la chair de porc, en ayant soin de la choisir la moins nerveuse possible. Mettez un demi-kilogramme de lard pour un demi-kilogramme de maigre. Hachez finement en ajoutant persil, ciboules, épices, un peu d'aromates, sel, poivre et un peu d'eau, ce qui rend la chair la plus délicate. Mêlez bien le tout ensemble, puis remplissez-en les boyaux.

SAUCISSES PLATES DITES CRÉPINETTES. On emploie, au lieu de boyaux, une crépine ou coiffe de porc frais. On donne à ces saucisses une forme plate oblongue. On peut en varier le goût en y ajoutant des truffes ou du madère. Faites griller.

BOUDINS. Commencez par laver avec soin les boyaux et par bien mêler le sang, après y avoir mis un peu de vinaigre; remuez le mélange, pour empêcher le sang de se cailler. Hachez finement une douzaine d'oignons que vous faites cuire dans du saindoux; ajoutez à ces oignons, quand ils sont cuits, quatre litres de sang, un kilogramme et demi de panne coupée en dés, persil et ciboule hachés, sel, poivre, épices, un litre de crème. Mêlez bien le

tout de manière que la panne ne reste pas en pelote. Entonnez ce mélange dans les boyaux; mais ne les remplissez pas trop, de peur de les faire crever. Après les avoir ficelés, glissez-les dans l'eau presque bouillante; tenez-les ainsi sans les faire bouillir, et retirez-les lorsqu'ils commencent à être fermes, ou qu'en les piquant on ne voit plus sortir de sang. Egouttez-les sur un linge et frottez-les avec une couenne de lard un peu grasse, ce qui leur donne un beau vernis. Lorsque le boudin est froid, vous le ciselez et vous le faites griller à petit feu.

BOUDIN BLANC. Vous coupez une douzaine d'oignons en très-petits dés; vous les faites cuire comme il est dit ci-dessus. Ajoutez-y de la mie de pain bouillie dans du lait, et les chairs d'une volaille rôtie, ou, pour procéder avec plus d'économie, les chairs des débris de volaille provenant de la desserte de la table. Vous les hachez et vous les pilez avec de la mie de pain, en mettant autant de mie de pain que de volaille et de panne, et vous ajoutez sel, épices, six jaunes d'œufs crus et un bon verre de crème. Mêlez le tout ensemble dans la casserole où sont les oignons; versez ce mélange dans les boyaux sans les trop remplir; liez-les solidement et faites-les cuire dans du lait coupé sans les laisser bouillir. Retirez-les du feu quand ils sont cuits et laissez-les refroidir. Placez-les sur une feuille de papier beurrée ou huilée; piquez-les un peu et faites-les griller sur un feu doux. Vous les servez comme hors-d'œuvre.

En procédant de cette manière, vous pouvez faire toutes sortes de boudins, de veau, de perdrix, de faisan, de lièvre, de lapereau, etc.

ANDOUILLES ET ANDOUILLETTES. Choisissez les boyaux les plus charnus du cochon et nettoyez-les avec soin. Faites-les dégorger pendant douze heures dans de l'eau fraîche que vous changez deux ou trois fois. Vous les égouttez ensuite et les essuyez bien. Mettez-les alors dans une terrine en les assaisonnant de sel, de poivre, d'aromates, d'épices et d'échalotes. Laissez-les dans cet assaisonnement pendant trois heures en été et six heures en hiver. Les boyaux étant ainsi marinés, vous en enfilez avec une aiguille à brider et de la ficelle autant qu'il en faut pour remplir le boyau qui doit les contenir et leur servir d'enveloppe; il ne faut pas toutefois qu'ils soient trop serrés. Liez-les par les deux bouts et placez-les dans le fond du saloir.

Si vous voulez les faire cuire tout de suite, vous les mettez dans une marmite avec de l'eau, du sel, des carottes, des oignons et un bouquet garni. Vous les faites cuire à petit feu pendant quatre heures, et vous les laissez refroidir dans leur cuisson. Ensuite vous les ciselez et vous les mettez sur le gril. On les sert comme hors-d'œuvre, et on peut mettre dessous une purée de pois verts, de lentilles, ou d'oignons bruns.

Si vous voulez, au contraire, les conserver, il faut, après les avoir laissés vingt-quatre heures dans le charnier, les fumer dans la cheminée, puis les sus-

pendre dans un endroit sec pour s'en servir au besoin. Alors vous les faites tremper pendant douze heures avant de les faire cuire, et vous procédez comme il a été indiqué ci-dessus.

Les *andouillettes* se font de la même manière que les andouilles; seulement elles sont beaucoup plus petites.

PETIT SALÉ. Prenez la poitrine du cochon; coupez-la par morceaux que vous frottez de sel mélangé d'un peu de salpêtre. Vous arrangez ces morceaux les uns sur les autres dans un vase quelconque, en ayant soin de les bien fouler, pour empêcher qu'ils ne prennent le goût d'évent; il faut aussi, dans le même but, garnir de sel tous les vides. Vous recouvrez ensuite le vase d'un linge blanc, et vous le fermez le plus hermétiquement possible. Au bout de dix ou douze jours, vous pouvez vous servir de ce petit salé.

Le petit salé se cuit tout simplement à l'eau, et on sert dessous, soit des choux bouillis ou de la choucroute, soit une purée quelconque.

MANIÈRE TRÈS-SIMPLE DE SALER LE PORC. Mettez sur la table la quantité de sel qui vous est nécessaire pour la quantité de viandes que vous voulez saler [1]. Frottez avec soin chaque morceau, de manière que le sel pénètre bien toutes les parties.

[1] On met 170 grammes (un tiers de livre) de sel pour 500 grammes (une livre) de chair. Ainsi, pour saler 30 kilogrammes (soixante livres) de porc, on emploiera 10 kilogrammes (vingt livres) de sel.

Ayez près de vous un charnier ou une barrique proprement lessivée et solidement cerclée. Faites un lit de sel, placez-y régulièrement chaque morceau ainsi frotté ; ce premier lit fait, saupoudrez largement de sel jusqu'à la fin ; pressez bien chaque morceau pour qu'il n'y ait aucun vide ; couvrez avec une planche qui prenne exactement tout le contour de la pièce ; mettez par-dessus des pierres soigneusement lavées pour presser le tout ; recouvrez d'un linge sortant de la lessive, puis encore d'un couvercle. Il ne faut pas que la salaison ait de l'air. Au bout de quinze jours, vous pouvez vous servir de cette salaison en ayant soin de retirer avec un couteau ou une fourchette les morceaux dont vous aurez besoin ; il faut bien se garder de mettre les mains dans la saumure que les viandes et le sel ont formée : la propreté, voilà le grand secret pour la conservation des viandes.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE LARD A PIQUER. Vous levez sur les planches de lard les côtes et les filets, de manière qu'il ne reste aucune chair par-dessus [1]. Cela fait, vous frottez avec du sel fin ces planches de lard, et vous les placez lard contre lard sur une planche, dans une cave fraîche, mais non humide. Vous mettez par-dessus une autre planche, que vous chargez d'un poids assez lourd. Vous les laissez ainsi pendant un mois ou six semaines. Après ce temps,

[1] On laisse au contraire un peu de chair sur les côtes et les filets pour en faire des *grillades*. C'est ce qu'on appelle les *côtes fleuries*.

vous les accrochez dans la cuisine, afin qu'elles deviennent bien sèches et bien fermes, qualités qu'elles doivent acquérir pour fournir de bon lard à piquer.

Il serait assez difficile de donner des règles précises sur la manière de tailler le lard, et principalement sur la manière de piquer. C'est un art que la théorie est impuissante à démontrer ; l'expérience seule peut l'enseigner, et on n'y devient habile que par la pratique.

COCHON DE LAIT. Nous ne consacrerons que quelques lignes au cochon de lait, qu'on sert assez rarement sur la table : la chair en est généralement peu estimée, et n'a guère de mérite qu'aux yeux ou plutôt au goût de quelques amateurs.

Les cochons de lait se vendent d'habitude chez les marchands de volaille, et tout prêts à être mis à la broche ; on doit les choisir courts et gras.

COCHON DE LAIT ROTI. Le cochon de lait ayant été vidé et nettoyé convenablement [1], vous garnissez l'intérieur du corps d'un bouquet de fines herbes, et vous le mettez à la broche devant un feu modéré ; il faut à peu près une heure et demie de cuisson. Vous l'arrosez de temps en temps avec de bonne

[1] Pour nettoyer un cochon de lait qui est encore couvert de ses poils, voici comment il faut procéder. On met sur le feu un grand chaudron aux trois quarts rempli d'eau. Lorsque l'eau est un peu plus que tiède, on y plonge le cochon de lait en le tenant par la tête, et on l'y remue doucement jusqu'à ce que les poils commencent à tomber. Alors on le retire, on l'égoutte sur la table et on le frotte vivement à rebrousse-poil avec une grosse serviette. Lorsqu'il est parfaitement nettoyé, on le vide et on lui trousse les pattes, qu'on fixe au moyen d'une brochette.

huile d'olive, ce qui lui donne une couleur d'un blanc égal et doré. Au moment de servir, vous le débrochez et séparez aussitôt avec la pointe du couteau la peau du cou par une légère incision, afin qu'elle conserve ce croustillant qui fait tout le mérite du cochon de lait rôti. Vous le servez avec une maître d'hôtel à part ou une sauce demi-glace à laquelle vous ajoutez un peu de beurre, de poivre, de sauge hachée, et un jus de citron.

Les restes d'un cochon de lait rôti peuvent s'apprêter en blanquette, comme une blanquette de veau, ou en fricassée de poulet.

CHAPITRE X.

VOLAILLE.

Chapons et poulardes : Chapon poêlé à la française; à l'anglaise; au riz.—*Poulets :* Poulet rôti; en fricassée.—Croquettes de volaille.—Boudins à la reine.—Petites bouchées.—Coquilles de volaille.—Croustade de volaille.—Œufs pochés à la Victoria.—Blanquette de volaille.—Émincé de volaille aux champignons, aux truffes.—Marinade de volaille.—Capilotade de volaille.—Salade de volaille.—Fricassée de poulet au riz; au soleil.—Poulet à la diable.—Poulet à la Marengo.—Chaufroid de volaille.—Galantine de volaille.—Poulet au kari.—Poulet sauté; à la tartare; au riz; à l'estragon; à la reine; à la Montmorency; au jus; à l'anglaise; au beurre d'écrivisses; à la cinq-clous.—*Dindons et dindonneaux :* Dindonneau rôti.— Dinde truffée. — Dinde en daube.—Galantine de dinde —Abatis de dindon.—Ailerons de dindon.— *Pigeons :* Pigeons rôtis; à la crapaudine.—Manière de brider les pigeons.—Pigeons en compote; aux petits pois; aux racines; en chartreuse; à la Sainte-Menehould; en papillote. —*Canards et canetons :* Caneton rôti.—Canard poêlé; à la purée de lentilles: aux navets; aux olives, etc.—*Oies :* Oie rôtie; farcie; en daube.—Cuisses d'oie.—*Pintades.*

« Je suis, dit l'auteur auquel nous empruntons ces lignes, je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacés a été créé uniquement pour doter nos garde-manger et enrichir nos banquets.

« Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux et qui convient également

au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé. Car quel est celui d'entre nous qui, condamné par son médecin à une diète plus ou moins prolongée ou à la simple nourriture des Pères du désert, n'a pas souri de plaisir en voyant paraître une aile de poulet proprement coupée, qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale ? Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacés ; l'art s'en est emparé, et, sous prétexte de les améliorer, il en a fait des martyrs. Non-seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

« Il est vrai que cette graisse extranaturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables. Ainsi améliorée, la volaille nous est servie bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou en partie, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

« Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse[1]. »

CHAPONS ET POULARDES.

Les chapons et les poulardes de sept à huit mois

[1] Brillat-Savarin.

sont les meilleurs, et c'est principalement du mois de septembre au mois de février qu'ils sont bons à manger. Alors leur chair est blanche, tendre et succulente ; plus tard elle devient rouge et dure. Les poulardes qui ont le derrière rouge et très-fendu, ainsi que les chapons qui ont la chair rougeâtre et les ergots longs, ne sont plus bons l'un et l'autre qu'à faire des galantines ou à être mis dans le pot-au-feu. Dans ce dernier cas, on les qualifie de chapon ou de poularde *au gros sel*, et tout l'apprêt qu'on donne à ces volailles consiste dans une forte pincée de sel qu'on leur met sur l'estomac au moment où on les dresse sur le plat.

Il est important de bien brider[1] la volaille, même celle qui est modestement destinée au pot-au-feu; car une volaille bien présentée, et qui flatte agréablement la vue au moment où elle paraît sur la table, se concilie déjà les sympathies des convives.

Les poulardes les plus renommées sont les poulardes normandes et les poulardes du Mans ; mais on donne généralement la préférence aux premières, toutes les fois qu'on les emploie pour entrées poêlées. La poularde du Mans est parfaite pour rôti ; poêlée, elle est toujours moins succulente.

La manière de procéder étant la même à l'égard des chapons et des poulardes, ce que nous dirons des uns s'appliquera également aux autres.

CHAPON POÊLÉ A LA FRANÇAISE. Après avoir vidé

[1] Voyez, pour la manière de brider, l'article *Pigeon*.

et bridé le chapon, vous le flambez très-légèrement à la flamme d'un feu ardent. Vous l'essuyez, vous le frottez d'un jus de citron, vous lui placez sur l'estomac trois ou quatre tranches de citron, et vous l'enveloppez de bardes de lard que vous ficelez pour les maintenir. Mettez alors cette pièce dans une casserole; garnissez de carottes et d'oignons; mouillez avec du consommé et du bouillon. Une heure suffit pour la cuisson.

CHAPON POÊLÉ A L'ANGLAISE. Le chapon étant préparé comme il est dit ci-dessus et bardé, vous l'enveloppez d'une feuille de papier et vous le mettez dans une casserole contenant de l'eau bouillante et du sel, sans autre chose. Vous le laissez cuire ainsi pendant une heure, en ayant soin que l'eau se maintienne toujours bouillante. Vous vous assurez que la pièce est cuite en lui tâtant les ailerons, qui doivent fléchir sous le doigt. Aussitôt qu'elle est cuite, retirez-la, ôtez le papier et le lard qui l'enveloppent, et dressez-la en servant dessous une garniture ou une purée de votre choix.

CHAPON AU RIZ. Procédez comme nous l'avons indiqué pour le chapon poêlé à la française. Mettez dans une autre casserole 125 grammes (un quarteron) de riz que vous aurez bien lavé; faites le crever dans un peu de bouillon, et ajoutez-y de la cuisson de votre volaille: il faut que le riz se conserve en grains et s'écrase facilement sous les doigts; veillez aussi à ce qu'il soit d'un bon sel. Faites une liaison de quatre jaunes d'œuf que vous délayez avec de la

crème, en y ajoutant sept ou huit petits morceaux de beurre frais. Liez le riz sans le tenir trop épais, et dressez-le sous le chapon.

POULETS.

C'est en avril et en mai que commencent à paraître les poulets nouveaux. Les poulets de trois à quatre mois, quand ils sont gras et en chair avec une peau fine, conviennent mieux pour les entrées que les poulets de grain ; on emploie ceux-ci pour rôti. Les poulets à la reine sont d'un tiers moins gros que les poulets gras ; la chair en est très-délicate, surtout depuis le mois de juin jusqu'au mois d'octobre. Trois petits poulets à la reine forment une entrée plus élégante que deux gros poulets.

POULET RÔTI. Après avoir vidé, bridé et flambé le poulet, couvrez-le d'une bonne barde de lard que vous ficelez, embrochez-le et assujettissez les pattes sur la broche. Trois quarts d'heure suffisent pour le cuire. Au moment de servir, garnissez-le de cresson que vous assaisonnez d'un peu de sel et de vinaigre.

POULET EN FRICASSÉE. Voici un plat bien facile à faire et que cependant peu de personnes réussissent bien. C'est qu'on emploie généralement de mauvaises méthodes. Nous donnerons donc à notre tour notre recette, et nous la donnerons avec confiance, parce qu'elle est le fruit d'une longue expérience. On réussira comme nous en suivant exactement nos prescriptions. Mais afin de nous faire mieux com-

prendre et de procéder avec ordre, nous partagerons l'opération en trois parties. Qu'on nous prête seulement un peu d'attention.

1° Après avoir plumé votre poulet sans l'écorcher, l'avoir vidé sans crever le fiel et l'avoir flambé, non pas avec du papier qui le noircirait, mais au feu du fourneau et très-légèrement, vous le dépecez en enlevant d'abord la cuisse et l'aile d'un côté, puis la cuisse et l'aile de l'autre côté ; de cette manière vous ne déchirerez pas la peau de la carcasse et du croupion. Vous avez soin, quand vous enlevez les membres, de marquer le dos avec le couteau en coupant tout le long et de chaque côté, à partir du dessous des ailes jusqu'au croupion, la peau qui doit rester dessous. Séparez l'estomac de la carcasse, coupez-le en deux et de biais ; parez-le, ainsi que la carcasse, que vous coupez également par moitié ; ôtez-en les parties sanguinolentes qui peuvent être restées dans l'intérieur. Coupez le cou, séparez les ailes des ailerons ; coupez les pattes et faites rentrer avec la pointe du couteau les chairs en dedans, pour dégarnir à moitié l'os que vous avez séparé des pattes et que vous coupez en partie. Donnez aux cuisses une forme arondie. Nettoyez le gésier en le séparant en deux. Passez les pattes un moment sur la braise, frottez-les pour enlever la première peau écailleuse, et abattez le bout des ongles.

2° Ces dispositions achevées, vous mettez le poulet à grande eau dans une casserole, au coin du fourneau, et vous maintenez cette eau assez tiède pour le

faire dégorger. Vous le laissez ainsi une demi-heure. Ensuite vous jetez cette première eau et vous remettez le poulet dans la même casserole, avec de l'eau fraîche en suffisante quantité pour couvrir les membres. Vous ajoutez un peu de sel, un bouquet garni, un oignon piqué d'un clou de girofle. Faites cuire; quand le poulet est cuit aux deux tiers, retirez-le et posez-le sur une serviette; essuyez avec soin chaque morceau pour enlever l'écume qui pourrait s'y être attachée, et passez la cuisson au tamis de soie. Lavez la casserole qui va encore nous servir pour mener à bonne fin notre opération.

3° Mettez dans la casserole un morceau de beurre frais; lorsqu'il est fondu, ajoutez une cuillérée à bouche de farine; faites un roux blanc, et gardez-vous de laisser prendre couleur. Mouillez tout doucement avec la cuisson, qui s'est reposée, et mêlez bien, pour éviter les grumeaux qui pourraient se former si l'on mouillait trop vite. La sauce étant ainsi marquée, ni trop claire ni trop épaisse, mettez-y le poulet; ajoutez un peu de muscade [1] râpée; achevez de cuire; écumez et dégraissez en tenant la casserole à bon feu sur l'angle du fourneau. Faites une liaison de trois jaunes d'œuf que vous délayez avec de la crème et quatre ou cinq morceaux de beurre frais gros comme des noisettes; ajoutez cette liaison en remuant toujours la casserole jusqu'à ce que la

[1] La muscade n'étant pas du goût de tout le monde, nous ne donnons pas cet ingrédient comme indispensable.

sauce soit bien liée et qu'elle soit assez épaisse pour masquer comme il faut chaque membre. Ne la remettez plus au feu, et ajoutez un jus de citron. Quant à la garniture, vous aurez de petits oignons d'égale grosseur, que vous ferez cuire à part dans un peu de bouillon et que vous tiendrez bien blancs.

Cela fait, dressez la fricassée sur le plat, en mettant d'abord la carcasse, le croupion et les débris rangés au fond du plat, l'estomac par-dessus, les deux cuisses et les deux ailes aux quatre coins; procédez de la même manière, si vous avez deux ou trois poulets au lieu d'un, mais alors réservez une aile que vous mettrez par-dessus pour couronner le plat. Égouttez les petits oignons et mettez-les dans la casserole où se trouve le reste de la sauce; prenez-les alors un à un avec une cuiller sans les endommager et placez-les sur la fricassée. Saucez également partout et servez chaud.

Une fois la fricassée dressée, ne la couvrez pas et ne la mettez pas sur un réchaud; vous la feriez tourner. Si la symétrie du service exige qu'elle soit placée sur un réchaud, ce réchaud n'aura pas de feu; et si vous la couvrez, vous aurez le soin de mettre une cuiller entre le plat et le couvercle, afin que la chaleur ne soit pas trop concentrée.

On peut servir une fricassée de poulets avec toutes sortes de garnitures, telles que champignons, boulettes, fonds d'artichaut, concombres, quenelles, crêtes de coq, foies gras de volaille, ris de veau. Ces diverses garnitures, tenues chaudes dans du

consommé, égouttées et mises ensuite comme les petits oignons dans la sauce de la fricassée, rendent sans doute celles-ci beaucoup plus riche, surtout si l'on ajoute pour bouquet une belle truffe bien noire ou une grosse écrevisse troussée en pantin, ou bien encore si l'on garnit le tour du plat de truffes et d'écrevisses ; mais nous ne dirons pas moins qu'une fricassée faite comme il a été ci-dessus, avec sa modeste garniture de petits oignons, est une excellente chose qui suffit pour faire honneur à une maîtresse de maison et gagner les sympathies des convives.

DIVERSES MANIÈRES DE TIRER PARTI DE LA VOLAILLE PROVENANT DE LA DESSERTE DE LA TABLE. Les articles que nous allons passer successivement en revue méritent toute l'attention des ménagères : elles y apprendront le meilleur moyen de tirer parti de la volaille provenant de la desserte de la table, et y trouveront les procédés les plus simples pour confectionner le lendemain des plats nouveaux aussi bons et aussi bien accueillis que ceux de la veille. Procédons avec ordre :

1° CROQUETTES DE VOLAILLE. Enlevez toutes les chairs qui couvrent les os des débris de volaille; ôtez-en la peau; coupez ces chairs en très-petits dés. Avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf et une cuillerée à bouche de farine, faites un petit blanc que vous mouillerez de bouillon; laissez-le bouillir pendant dix minutes sur le coin du fourneau; assaisonnez et ayez soin qu'il soit d'un bon sel; ajoutez, si vous le voulez, un peu de mus-

cade râpée. Tenez cette sauce épaisse et mettez-y les petits dés de volaille. Liez avec trois ou quatre jaunes d'œuf, afin que cette préparation soit très-serrée, et laissez refroidir le tout. Prenez alors de cette préparation et mettez-la par petits tas égaux sur de la mie de pain bien fine; roulez-les en forme de bouchons ou donnez-leur la forme de poires; qu'ils soient bien garnis extérieurement de mie de pain. Ayez une omelette battue et assaisonnée de poivre et de sel; trempez-y les croquettes, de manière qu'elles soient partout imbibées d'œuf, et remettez-les dans la mie de pain pour les en couvrir entièrement. Au moment de servir, jetez-les dans une friture un peu chaude, et, quand elles ont pris une belle couleur, retirez-les pour les placer sur un linge blanc. Faites frire une poignée de persil; dressez les croquettes sur le plat recouvert d'une serviette, et couronnez-les de persil. Servez chaud.

Remarque. Au lieu de faire un blanc, ainsi qu'il est dit, il vaut mieux, quand on le peut, se servir d'allemande ou de velouté. On peut aussi ajouter à ces croquettes des ris de veau et des champignons hachés.

2° BOUDINS A LA REINE. Même procédé, même préparation que ci-dessus. Les boudins à la reine ne sont autre chose que des croquettes de grande dimension, de la grosseur d'un boudin ordinaire, mais aplati. Faites-les frire et mettez dessous une béchamel ou une allemande. Glacez les boudins et servez.

Remarques. Faute de sauce, vous aurez fait un pe-

tit blanc un peu plus long qu'il ne serait nécessaire pour les boudins, et dans lequel vous aurez eu soin de faire bouillir les peaux et les os des débris, pour lui donner meilleur goût. Liez-le de deux jaunes d'œuf avec un peu de crème, et servez-le sous les boudins.

3° PETITES BOUCHÉES. Les petites bouchées, dites *bouchées à la reine*, ne sont autre chose que des vol-au-vent en miniature, qui sont à peine grands comme une pièce de cinq francs. On les garnit de la même préparation que celle qui sert à faire les croquettes; mais on la tient plus liquide, afin que le pâté s'en imbibe et que la volaille ne reste point sèche. Du reste, à la ville, il est plus simple et plus économique de faire faire ces petites bouchées par un pâtissier que par une cuisinière, qui les manquera onze fois sur douze.

4° COQUILLES DE VOLAILLE. Vous faites la même sauce que pour les croquettes; mais, au lieu de couper les chairs de volaille en petits dés, vous les émincez en escalopes de la grandeur d'une pièce d'un franc et de forme ovale. Vous les mettez dans votre sauce liée comme pour les croquettes. Vous avez des coquilles Saint-Jacques, dites coquilles pèlerines; remplissez-les de cette préparation; ajoutez-y, si vous voulez et si vous pouvez, des lames de truffes ou des champignons. Une fois chaque coquille garnie, saupoudrez-la de chapelure de croûte de pain d'une couleur claire; faites chauffer sur le gril, et mettez par-dessus un couvercle de casserole avec des cendres chaudes.

5° CROUSTADE DE VOLAILLE. Taillez, soit en lames, soit en losanges ou en ronds, des morceaux de mie de pain, de quatre ou cinq centimètres (un pouce et demi environ) de hauteur. Vous en incisez l'intérieur avec le couteau pour y façonner un creux, et vous faites cette incision à une ligne *au bord* en dedans et tout à l'entour. Mettez ces croûtons dans une belle friture de saindoux. Quand ils auront une belle couleur, vous les égoutterez et les viderez, c'est-à-dire que vous ôterez la mie de l'intérieur. Au moment de servir, vous les garnirez, soit de la préparation indiquée pour les petites bouchées, soit d'une purée de volaille. (Voyez *Purée de volaille.)*

6° ŒUFS POCHÉS A LA VICTORIA. Les œufs qu'on a décorés de ce nom royal ne sont pas autre chose que des œufs bien frais, comme on en trouve à la campagne, que l'on fait pocher (voy. *Œufs pochés)*, et qu'on sert sur une épaisse purée de volaille garnie de croûtons frits au beurre ou de tranches de truffes.

7° BLANQUETTE DE VOLAILLE. Coupez en escalopes les chairs de volaille dont vous pouvez disposer, et aplatissez-les avec le dos du couteau ; parez-les le mieux possible et donnez-leur une forme agréable. Faites un petit blanc que vous assaisonnez convenablement de poivre, de sel, d'un peu de muscade, et auquel vous ajoutez des champignons, si vous en avez. Mettez-y les morceaux de volaille, et liez de deux ou trois jaunes d'œuf que vous délayez avec

un peu de crème et quelques petits morceaux de beurre frais. Entourez cette blanquette de croûtons frits au beurre.

8° ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS. Procédez en tout comme il est dit ci-dessus, en ajoutant des champignons coupés en lames.

9° ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX TRUFFES. Procédez encore de la même manière, en ajoutant à la volaille des lames de belles truffes noires au lieu de champignons. Garnissez de croûtons de mie de pain frits au beurre.

10° MARINADE DE VOLAILLE. Découpez en morceaux de bons restes de volaille rôtie, l'aile et la cuisse, par exemple, en deux parties, l'estomac et la carcasse également en deux parties. Mettez tous ces morceaux dans un saladier avec poivre, sel, huile, vinaigre, thym, laurier, persil et quelques tranches d'oignon. Laissez-les dans cette marinade pendant quatre ou cinq heures. Préparez une pâte à frire très-légère. Égouttez les morceaux de volaille, trempez-les dans cette pâte, et faites-les frire. Quand ils seront d'une belle couleur, vous les égoutterez soigneusement et les servirez sur une serviette, couronnés de persil frit.

11° CAPILOTADE DE VOLAILLE. Parez les meilleurs morceaux de vos restes de volaille ; ôtez-en la peau ; mettez-les dans une casserole, en attendant la sauce que vous préparerez de la manière suivante : faites un petit roux, mouillez-le de jus, ou de bouillon, si vous n'avez pas de jus, et ajoutez un demi-verre

de vin blanc sec. Mettez alors dans ce roux les carcasses, les os et les peaux de la volaille, avec du thym, une demi-feuille de laurier, du persil et des oignons coupés en tranches. Faites-les bouillir une demi-heure. Passez cette sauce au tamis de crin sans la fouler, et versez-la sur la volaille. Laissez chauffer sans faire bouillir; dégraissez et servez avec un jus de citron et une garniture de croûtons frits.

Remarque. Au lieu de faire une sauce pour cette capilotade, il vaut mieux se servir d'espagnole à laquelle on ajoute aussi, outre les débris de volaille, un demi-verre de vin blanc. Avant de la passer, il faut la réduire assez pour qu'elle puisse bien masquer tous les morceaux dressés sur le plat.

12° SALADE DE VOLAILLE A LA RAVIGOTE. Coupez proprement de bons restes de volaille; séparez l'aile de l'aileron, et, si les cuisses sont un peu fortes, coupez-les en deux, et ôtez-en les peaux. Assaisonnez tous ces morceaux comme une salade ordinaire, et dressez-les sur le plat comme une fricassée de poulet. Garnissez le tour du plat avec des cœurs de laitues et des œufs durs coupés en quartiers. Faites une ravigote (voy. *Ravigote*), et versez-la sur la salade de volaille, que vous décorez avec des capucines en fleur, des filets d'anchois et des cornichons.

13° SALADE DE VOLAILLE A LA MAYONNAISE. Préparez exactement les morceaux de volaille comme il est dit pour la salade à la ravigote. Dressez-les ensuite et versez dessus une mayonnaise (voy. *Mayonnaise*).

Garnissez de même le tour du plat de cœurs de laitues et d'œufs coupés que vous appliquerez sur la mayonnaise, et décorez convenablement cette salade avec des anchois coupés en filets, des fleurs de capucines, des câpres et des tranches minces de cornichon.

14° FRICASSÉE DE POULET AU RIZ. Il vous reste, je suppose, une fricassée de la veille, ou bien, c'est une fricassée manquée, dont on a laissé tourner la sauce, en l'oubliant près du feu, après l'avoir liée. Voici le moyen d'en tirer parti. Vous faites crever 250 grammes (une demi-livre) de riz dans du bouillon, de manière qu'il soit épais et que le grain reste entier; vous l'assaisonnez et vous y ajoutez un peu de muscade râpée. Beurrez un couvercle de casserole, étendez dessus une partie du riz, à peu près l'épaisseur de trois centimètres (un pouce); sur ce riz mettez la fricassée avec sa sauce froide; recouvrez-la de riz dont vous unissez la surface avec la lame d'un couteau. Dorez avec un jaune d'œuf, faites chauffer au four et servez en faisant glisser le tout du couvercle de la casserole sur le plat.

15° FRICASSÉE DE POULET AU SOLEIL. Prenez la desserte d'une fricassée de poulet; enveloppez de sauce chaque morceau, que vous tremperez ensuite dans de la mie de pain très-fine. Battez trois ou quatre œufs, plus ou moins, selon la quantité de fricassée que vous avez à paner, et assaisonnez-les comme pour faire une omelette. Trempez-y la volaille et passez-la une seconde fois à la mie de pain. Faites

lui prendre couleur dans une belle friture, et servez sur un plat couvert d'une serviette, avec un bouquet de persil frit par-dessus.

16° POULET A LA DIABLE. Ce mets, qui est une importation anglaise, n'est pas un mets ordinaire. C'est un tonique pour les estomacs blasés qui ont besoin d'être fortement excités. Voici quelle en est la recette appliquée aux restes de poulets rôtis. Vous ciselez légèrement les morceaux de volaille, principalement les ailes et les cuisses, et vous les beurrez non pas avec du beurre, mais avec de la moutarde; vous assaisonnez largement de poivre et de sel, et vous saupoudrez, mais légèrement, de poivre de petits piments rouges, dit poivre de Cayenne. Faites chauffer sur le gril à un feu doux et servez à sec.

Ici se termine la nomenclature déjà assez longue des divers mets qu'on peut confectionner en tirant le meilleur parti possible des volailles provenant de la desserte de la table. Nous allons passer à un sujet non moins intéressant, au poulet à la Marengo, œuvre délicate et difficile, qui demande une main expérimentée, et qui suffirait à elle seule, quand elle est bien exécutée, pour faire la réputation d'un artiste. Écoutez donc, cuisiniers et cuisinières, et instruisez-vous.

POULET A LA MARENGO. Prenez deux poulets gras et bien en chair; vous les dépècerez avec soin et en suivant les indications que nous avons données pour le poulet en fricassée. Mettez de l'huile d'olive dans une casserole; placez-y d'abord les cuisses

seules pendant quatre ou cinq minutes, ensuite les autres membres; assaisonnez de poivre et de sel. Faites frire ainsi les poulets jusqu'à ce que chaque membre ait pris une couleur dorée. Quand ils seront sur le point d'être cuits, ayez deux gousses d'ail, deux échalotes, un peu de persil haché finement, que vous mettrez avec la volaille. Égouttez l'huile aussitôt pour ne pas laisser brûler cet assaisonnement. Ajoutez une demi-cuillerée de purée ou de sauce tomate, deux cuillerées d'espagnole, un petit verre de Madère sec, un petit morceau de glace pour corser un peu plus cette sauce, et une petite pincée de sucre pour corriger l'âcreté s'il y en avait; mais il ne faut pas qu'on puisse sentir le goût du sucre. Faites mijoter le tout ensemble avec des champignons tournés et bien blancs, des truffes bien noires coupées en lames et un peu du jus de la cuisson des truffes. Liez avec un morceau de beurre frais gros comme le pouce, ne mettez plus au feu, et ajoutez un jus de citron. Dressez les poulets en pyramide sur le plat, saucez et mettez tout autour des croûtons taillés en lames et des œufs frits à l'huile.

Mangez chaud sur des assiettes chaudes, et gardez un bon souvenir au professeur.

CHAUFROID DE VOLAILLE. Faites une fricassée de poulet; une fois cuite, retirez les membres. Ajoutez à la sauce deux bonnes cuillerées de gelée de viande, faites réduire d'autant; liez avec un peu de beurre et quatre jaunes d'œuf; passez à l'étamine; ajoutez un jus de citron, des champignons et autres garni-

tures. Trempez chaque membre de volaille dans cette sauce à moitié froide; dressez et masquez avec le restant de la sauce. Décorez avec des croûtons de gelée, des truffes et des blancs d'œufs durcis. On peut varier de bien des manières et toujours avec goût la décoration de ce plat.

GALANTINE DE VOLAILLE. (Voy. *Galantine de dinde*).

POULET AU KARI. Préparez le poulet comme pour une fricassée et comme il est dit ci-dessus; mais, en place d'une liaison de jaunes d'œufs, vous délayez une cuillerée à café de poudre kari avec un peu d'eau que vous mettez dans la fricassée. Vous lavez 125 grammes (un quarteron) de riz et vous le mettez dans une petite casserole avec de l'eau, de manière qu'il en soit bien couvert; vous le faites partir d'un bon bouillon, et vous le laissez ensuite sur le fourneau pendant une heure. Quand il est suffisamment crevé, le grain restant entier, vous renversez la casserole sur un plat, en la frappant légèrement, et le riz tombe tout entier en un pain très-blanc. Vous le servez ainsi à côté du kari, et, pour le manger, on l'écrase dans la sauce, qui doit être longue et claire.

POULET SAUTÉ. Le poulet étant découpé comme pour la fricassée, vous le mettez dans une casserole dont le fond a été beurré, et vous l'assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade; mettez sur le feu, et faites frire ainsi jusqu'à ce que chaque membre ait pris une couleur dorée. La cuisson étant sur le point de s'achever, vous ajoutez une

gousse d'ail, deux échalotes et du persil haché finement. Laissez les cuisses un peu plus longtemps que les autres membres. Les fines herbes passées, mettez une cuillerée à bouche de farine, ou mieux de l'espagnole, et sautez le poulet en y ajoutant un verre de vin blanc sec et un peu de bouillon. Quand il est près de bouillir, dressez-le sur le plat ; on peut ajouter des champignons ou toute autre garniture avec un peu de citron.

POULET A LA TARTARE. (Voy. *Pigeon à la crapaudine.*)

POULET AU RIZ. (Voy. *Chapon ou Poularde au riz.*)

POULET A L'ESTRAGON. Préparez le poulet comme un chapon poêlé, et vous mettrez dessous un jus clair avec des feuilles d'estragon concassées et blanchies.

POULET A LA REINE. Même préparation que pour le chapon poêlé, et vous servez dessous une allemande avec ou sans garniture.

POULET A LA MONTMORENCY. Même préparation, et dessous un sauté de truffes et de champignons.

POULET AU JUS. Même préparation, et dessous un jus réduit et des tranches de citron.

POULET A L'ANGLAISE. Comme le chapon poêlé, ou tout simplement bouilli et servi avec une sauce au beurre dans laquelle vous mettez du persil haché finement et dont vous couvrez la volaille.

POULET AU BEURRE D'ÉCREVISSES. Préparez votre poulet comme le chapon poêlé, et faites un blanc

avec la cuisson, ou bien ayez un peu de velouté ; dans l'un comme dans l'autre vous mettrez un beurre d'écrevisses.

POULET A LA CINQ-CLOUS (d'autres disent A LA SAINT-CLOUD). Préparez votre poulet comme le chapon poêlé ; mais avant de le faire cuire, mettez-lui sur l'estomac cinq morceaux de truffes taillées en forme de clous, et, lorsqu'il est cuit, servez dessous un sauté de truffes.

DINDONS ET DINDONNEAUX.

Il faut choisir les dindons gras, à peau blanche et à pattes noires. La dinde est généralement préférée au dindon, parce qu'elle est plus grasse. On réserve les dindonneaux pour la broche.

DINDONNEAU RÔTI. Après avoir vidé, flambé et bridé le dindonneau, vous le piquez ou bien vous le couvrez de lames de citron et de bardes de lard. Mettez à la broche; une heure et demie suffit pour rôtir à point un dindonneau. Ayez bien soin de l'arroser tout le temps avec son jus, et faites en sorte qu'il soit de belle couleur au moment où il est dressé.

Comme plat de famille, on peut garnir intérieurement le dindonneau de chair à saucisse, de foie haché et de marrons grillés, le tout mêlé avec une petite purée d'oignons brune et assaisonné de poivre et de sel. On peut aussi servir à part un jus ou une sauce.

DINDE TRUFFÉE. Pour truffer convenablement une dinde, vous prenez environ deux kilogrammes (quatre livres) de truffes fraîches. Vous les brossez, vous les lavez à plusieurs eaux, afin qu'il ne reste aucune parcelle de terre. Vous les mettez ensuite dans une casserole avec 250 grammes (une demi-livre) de saindoux, une bouteille de vin blanc sec, une feuille de laurier, un peu de sel, et vous les faites cuire pendant dix minutes. Alors vous les laissez se refroidir dans leur cuisson; puis vous les pelez, vous hachez très-fin les pelures, que vous pilez dans un mortier en y mêlant du gras de lard haché également très-fin. Assaisonnez de poivre et de sel, et ajoutez le résidu de la cuisson des truffes, mais sans mettre le fond, qui pourrait être un peu terreux. Mêlez à cette farce les truffes entières et truffez la dinde. Bourrez bien d'abord le jabot, ensuite l'intérieur de la bête, que vous enveloppez de grandes bardes de lard maintenues au moyen de ficelles; par-dessus ces bardes, mettez encore des feuilles de papier graissées et ficelées avec soin. Si le temps est sec et froid, vous pouvez garder cette pièce pendant huit ou dix jours, afin que les chairs prennent bien le parfum de la truffe. Mettez à la broche devant un bon feu et laissez cuire environ deux heures. Quelque temps avant de débrocher, retirez le papier qui enveloppe la dinde, pour que les bardes de lard prennent un peu de couleur. Ajoutez du jus à celui que la dinde a pu rendre, et servez le à part dans une saucière.

DINDE EN DAUBE[1]. Bridez la dinde comme pour entrée. Marquez-la dans une daubière ou casserole dont le couvercle ferme bien juste; mettez dans le fond des morceaux de lard et quelques oignons dont un piqué de deux clous de girofle; ajoutez des carottes, deux pieds de veau, un bouquet garni et les abatis de la dinde, gésier, pattes, cou, tête, etc. Mouillez avec quatre cuillerées à pot de bouillon et un petit verre d'eau-de-vie. Couvrez bien hermétiquement la daubière, et faites cuire à tout petit feu pendant quatre ou cinq heures. Dégraissez alors la cuisson, passez-la au tamis, faites-la réduire avec une cuillerée d'espagnole et versez-la sous la dinde au moment de la servir. Vous pouvez aussi y mettre une garniture quelconque, suivant votre goût et la saison.

GALANTINE DE DINDE. Coupez les pattes et le cou de la dinde, rentrez les cuisses en dedans, laissez les ailes que vous désossez jusqu'à l'aileron. Placez alors la dinde sur une serviette, tournez-la sur le ventre; fendez-la par le dos et commencez à la désosser sans faire aucun trou à la peau; il faut vous servir à cet effet d'un petit couteau qu'on appelle *couteau d'office*. Tirez les nerfs des cuisses le mieux que vous pourrez; enlevez une partie des chairs de l'estomac et des gros morceaux des cuisses. Piquez de lard fin le maigre de la volaille ainsi désossée et assaisonnez de sel, de poivre et d'épices.

[1] On peut prendre, pour faire les daubes, des dindes ou des dindons qui seraient trop vieux pour être mis à la broche.

Faites une farce avec un kilogramme (deux livres) de maigre de veau et autant de gras de lard hachés bien fin et même pilés au mortier, si vous le pouvez. Assaisonnez un peu largement de poivre, de sel et d'épices. Étendez sur la dinde une couche de farce, à peu près de l'épaisseur d'un doigt. Sur cette première couche faites-en une seconde avec des lardons assaisonnés comme la farce et de la grosseur du petit doigt; mettez alternativement un lardon et un filet de dinde, et, si vous n'avez pas assez de chair de dinde, suppléez à ce qui vous manque par des filets de veau[1]. Vous continuez ainsi en mettant encore une couche de farce, jusqu'à ce que la dinde soit parfaitement garnie et qu'elle ait sa première forme allongée. Vous la cousez sur le dos, en ayant soin de déranger le moins possible les lardons. Pressez alors un jus de citron sur le ventre de la volaille, masquez-la d'une barde de lard et enveloppez-la dans un linge que vous coudrez à larges points, de manière qu'elle conserve sa forme à la cuisson. Faites cuire pendant trois heures et de la manière qui a été indiquée pour la dinde en daube. Ajoutez à la cuisson quatre pieds de veau et les couennes du lard dont le gras vous a servi à faire la farce; veillez à ce qu'elle soit d'un bon sel. Vous laissez refroidir cette galantine dan

[1] Nous conseillons les filets de veau, pour parler bourgeoisement et économiquement. Mais il vaut beaucoup mieux, si on le peut, employer des filets de langue à l'écarlate, ou mieux de jambon, ou mieux encore des truffes bien noires, auxquelles on ajoute les pelures hachées et pilées avec la farce.

sa cuisson pendant une demi-heure ; vous l'en retirez alors et la pressez avec un poids assez lourd, de manière à faire sortir le jus. On ne doit ôter le linge qui l'enveloppe que lorsqu'elle est entièrement froide, et, quand on n'est pas pressé, il vaut mieux laisser refroidir totalement la cuisson, qui sera ainsi très-reposée et plus facile à dégraisser.

Nous arrivons à la fin de l'opération. Cassez deux œufs, prenez les blancs, battez-les et mêlez-y à mesure la gelée ; placez-la sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir : alors retirez-la, couvrez-la, mettez un bon feu ardent par-dessus, et laissez à côté du fourneau. Quand le blanc est presque cuit, ajoutez un jus de citron qui servira à le clarifier. Laissez ainsi reposer pendant trois quarts d'heure, passez ensuite à travers une serviette fine, et, quand la gelée est froide, décorez-en la galantine.

ABATIS DE DINDON. Ces abatis se composent de la tête, moins le bec et les yeux, du cou, des ailerons, des pattes, du gésier et du foie. Passez le tout au beurre avec une demi-cuillerée de farine ; mouillez d'un peu de bouillon ; ajoutez un bouquet garni, et pour garniture quelques petits oignons d'égale grosseur, avec des navets ou des pommes de terre.

AILERONS DE DINDE. Nous nous garderons bien de fatiguer nos lecteurs en énumérant les vingt-sept manières différentes d'apprêter les ailerons de dinde. Ces vingt-sept manières, décrites dans la plupart des livres de cuisine, se résument en une seule ; la voici

dans toute sa simplicité : Poêlez, ou, ce qui revient au même, braisez les ailerons ; lorsqu'ils sont cuits, dressez-les sur une litière ou garniture quelconque, glacez-les et servez. Vous pouvez encore, après les avoir fait cuire, les mettre sous presse, les passer à l'œuf, les frire et servir dessous, soit un jus clair, soit une rémolade. Dans le premier cas, ils se nommeront *ailerons au soleil*, et dans le second, *ailerons à la tartare.*

Du reste, traitez le dindonneau comme le poulet, dont vous consulterez les divers articles, et quant au vieux dindon, traitez-le comme la poule ou le chapon. De la desserte de la dinde rôtie ou cuite autrement, vous tirerez le même parti et vous apprêterez les mêmes mets que ceux que nous avons indiqués en parlant du poulet.

PIGEONS.

Le pigeon qu'on emploie le plus ordinairemen dans les préparations culinaires est le pigeon de vo lière ; il s'engraisse plus facilement que le pigeo biset, et la chair en est plus blanche et plus tendre On ne saigne pas les pigeons, on les étouffe.

PIGEONS RÔTIS. Après avoir plumé, vidé et flamb les pigeons, vous les troussez et les mettez à l broche couverts d'une barde de lard, avec une feuill de vigne sous le lard. Ne regardez pas toutefois l feuille de vigne comme chose indispensable. Un demi-heure de cuisson suffit. Le pigeon ramie

quand il est jeune, peut également être mis à la broche.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE OU A LA SAINT-LAURENT. Troussez les pigeons, les pattes rentrées en dedans, et, après les avoir flambés, fendez-les par le dos depuis le cou jusqu'au croupion; aplatissez-les sans trop briser les os, et assaisonnez-les de poivre et de sel. Mettez-les alors dans une casserole avec un morceau de beurre, une feuille de laurier et quelques oignons coupés en tranches. Lorsqu'ils sont cuits à moitié, vous les retirez et vous délayez deux jaunes d'œuf avec le beurre qui a servi à cuire les pigeons. Vous les trempez dans ce mélange, de telle sorte qu'ils en soient bien imbibés, et vous les panez avec de la mie dans laquelle vous aurez mis deux ou trois échalotes et du persil hachés finement, avec du poivre et du sel. Une fois qu'ils sont bien panés, vous les faites griller à feu doux, et vous servez dessous une sauce claire à l'échalote ou au citron.

Remarque. On doit faire cuire à moitié toutes les viandes dites à la crapaudine qui ont une certaine épaisseur ou un certain volume. Autrement, si on les panait toutes crues, qu'on ait affaire à des pigeons ou à des poulets, la panure serait brûlée avant que la volaille fût cuite. On doit également avoir l'attention de servir sous toutes les viandes panées une sauce très-claire, un simple jus avec du citron, parce que ce qui tombe de l'objet pané qu'on découpe sur le plat épaissit toujours assez le jus ou la sauce.

PIGEONS EN COMPOTE. MANIÈRE DE BRIDER LES PIGEONS. Avant de dire comment on met les pigeons en compote, il est important que nous indiquions clairement la manière de brider les pigeons et les autres volailles qu'on veut préparer ainsi. Cassez le brechet de l'estomac en glissant le couteau sous la peau du cou; coupez les ailerons et le cou; rentrez le croupion en dedans; rentrez aussi les cuisses en faisant ressortir les pattes à côté, après avoir toutefois abattu le bout des ongles. Ayez une aiguille à brider avec de la ficelle, que vous passez dans le croupion en la faisant ressortir par la jointure de la cuisse qui se trouve à droite. Passez-la dans le bout de l'aile par devant, en revenant sur le dos. Reprenez l'autre bout de l'aile en dessous, de manière que l'aiguille ressorte par devant; reprenez la jointure de la cuisse à gauche, et faites ressortir l'aiguille au croupion, où vous retrouvez l'autre bout de ficelle. Tirez sur ces deux bouts en même temps, jusqu'à ce que voyiez le pigeon s'arrondir, et nouez la ficelle. Quand le pigeon est cuit et que vous voulez le débrider, vous coupez la ficelle au nœud, vous tirez dessus, et tout vient à la fois.

Les pigeons étant donc bridés comme nous venons de le dire, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et quelques morceaux de petit salé (de la poitrine de préférence). Passez-les bien au beurre; lorsqu'ils sont un peu roides et qu'ils ont pris couleur, retirez-les. Faites un roux que vous mouillez avec du jus ou du bouillon. Remettez les

pigeons sur le feu avec un bouquet garni et un oignon piqué d'un clou de girofle. Quand ils sont à moitié cuits, ajoutez-y une garniture de petits oignons d'égale grosseur, que vous aurez d'abord passés au beurre pour leur donner une couleur blonde; vous pouvez aussi les garnir de ris de veau, de champignons et de fonds d'artichaut. Veillez à ce que ces garnitures ne soient pas trop cuites. Laissez cuire cette compote pendant trois quarts d'heure ou une heure, et dégraissez avec soin avant de servir.

PIGEONS AUX PETITS POIS. Faites-les cuire comme les pigeons en compote, et mettez les petits pois en place de garniture. Ou bien encore, en suivant un autre procédé, poêlez les pigeons et servez-les avec des petits pois au lard.

PIGEONS AUX RACINES. Au lieu de petits pois, mettes des racines, telles que carottes, navets, que vous aurez façonnés avec un couteau d'office destiné à cet usage, ou tout simplement avec un emporte-pièce. Vous les ferez blanchir et vous ajouterez une petite pincée de sucre pour en corriger l'âcreté.

PIGEONS EN CHARTREUSE. (Voy. *Perdrix aux choux* ou *Chartreuse de perdreaux*.)

PIGEONS A LA SAINTE-MENEHOULD. Poêlez les pigeons entiers; laissez-les refroidir; passez-les à l'œuf, c'est-à-dire trempez-les dans une omelette battue; ensuite panez-les avec de la mie; faites-les frire d'une couleur dorée et mettez dessous une rémolade; ou bien encore servez-les à sec sur une serviette.

PIGEONS EN PAPILLOTE. Préparez-les exactement de la même manière que les pigeons à la crapaudine. Après les avoir aplatis, vous les laissez cuire dans le beurre avec l'oignon. Cela fait, prenez une grande feuille de papier, que vous taillez comme pour des côtelettes. Du reste, vous pouvez diviser chaque pigeon en deux parties, afin que la papillote soit moins grande ; huilez bien le papier extérieurement ; mettez de chaque côté une petite barde de larde, puis sur cette barde de la farce à papillotes (voy. *Farce à papillotes*), puis enfin le pigeon ou demi-pigeon. Recouvrez et plissez le papier tout autour avec soin. Mettez les papillotes sur le gril, d'abord du côté plissé, et retournez-les quand elles ont pris couleur.

Nous dirons une fois pour toutes qu'aux pigeons poêlés, comme aux volailles poêlées, on ajoute toutes sortes de sauces ou de garnitures que le goût ou la nécessité peut faire adopter. Il doit être aussi bien entendu qu'une volaille poêlée est une volaille bridée qu'on sert pour entrée, et qu'il faut, comme nous l'avons déjà dit, frotter de jus de citron et envelopper de bardes de lard, si c'est une volaille blanche, et puis faire cuire dans une casserole avec des carottes et des oignons, un bouquet garni et deux cuillerées de consommé ou de bouillon.

Nous avons souvent entendu demander, et on pourrait nous demander encore, au sujet des volailles, quelle différence il y a entre poêler et dauber. *Poêler*, c'est faire cuire une volaille enveloppée de bardes de lard, avec peu de mouillement, mais un

bon fond. *Dauber*, c'est faire cuire à grand mouillement de grosses volailles qu'il faut attendrir et qu'on entoure de légumes comme garniture.

CANARDS ET CANETONS.

Les canetons les plus estimés sont ceux qui sont connus sous le nom de canetons *de Rouen*. Les canards et les canetons dits *de ferme* sont aussi très-bons, lorsqu'ils sont jeunes et qu'ils ont été bien nourris.

CANETON RÔTI. Après avoir choisi un jeune canard ou caneton bien gras, vous le flambez, le videz et le retroussez en lui renversant les pattes le long des cuisses. Vous le bardez et le mettez à la broche devant un feu modéré, en l'arrosant avec un peu de bouillon auquel se mêlera son jus. Trois quarts d'heure suffisent pour le cuire ; il ne faut pas qu'il soit trop cuit, sa chair doit être rosée.

Le canard domestique que vous mettez à la broche aura un goût bien supérieur, si vous le garnissez intérieurement d'une petite farce faite avec son foie, un peu de beurre, un oignon bien haché, un peu de sauge finement hachée, du poivre et du sel.

CANARD POÊLÉ. Poêlez le canard et mettez-le avec toutes les sauces ou litières indiquées ci-dessus. Vous obtiendrez ainsi des plats désignés par des noms différents, mais pour lesquels il est bien inutile de faire des articules particuliers, puisque le procédé est le même. Nous aurons donc :

CANARD A LA PURÉE DE LENTILLES. (Voy. *Purée de légumes secs.*)

CANARD AUX NAVETS. (Voy. *Navets glacés.*)

CANARD AUX OLIVES. (Voy. *Ragoût d'olives.*)

CANARD A LA PURÉE DE NAVETS. (Voy. *Purée de navets.*)

CANARD AUX CONCOMBRES (Voy. *Concombres à l'espagnole*).

CANARD AUX PETITS POIS. (Voy. *Petits pois au lard.*)

CANARD A LA PURÉE DE POIS VERTS. (Voy. *Purée de pois verts.*)

Nous pourrions ajouter d'autres articles à cette liste; mais il suffira, pour les trouver, de consulter le chapitre des sauces et des garnitures.

Remarque. Au lieu de poêler le canard et de le faire cuire, comme cela se pratique généralement, avec les garnitures, telles que navets, petits pois, olives, etc., nous conseillons plutôt de le faire rôtir, de le retirer bien vert (c'est-à-dire rosé) de la broche, et de le mettre ensuite pendant dix minutes avec ces garnitures. Il conserve mieux ainsi son goût et son jus, et la sauce n'y perd rien, parce que le temps pendant lequel le canard mijote avec les garnitures suffit pour leur donner toute la saveur désirable. Seulement, en suivant ce procédé, vous troussez le canard comme pour entrée, les pattes sortant près des cuisses, et vous le ficelez de manière à donner à l'estomac le plus de rondeur possible.

OIES.

L'oie peut se servir comme relevé ou comme rôti dans un ordinaire. Pour relevé, on la sert braisée

ou en daube. Les ailerons, le foie, le gésier, etc., peuvent faire un abatis qui, sans valoir celui du dindon, n'est pas à dédaigner.

OIE RÔTIE. Choisissez une oie jeune, à graisse blanche et à peau fine. Après l'avoir vidée, épluchée et flambée, vous l'essuyez avec soin. Bridez-la, en lui laissant les pattes allongées, et mettez-la à la broche, où vous la laissez cuire environ deux heures. La graisse qui en découle est très-bonne à conserver et très-utile en cuisine.

OIE FARCIE. Préparez l'oie comme il est dit ci-dessus. Faites une farce avec le foie, de la chair à saucisse et quelques beaux marrons passés un moment dans le beurre. Hachez bien le tout et assaisonnez de poivre, de sel, de ciboule et de persil finement hachés, et d'un peu de muscade râpée. Ajoutez à cette farce les marrons que vous avez conservés entiers, et garnissez-en intérieurement l'oie, que vous faites ensuite rôtir ou braiser.

OIE EN DAUBE. La manière de procéder est la même que pour la dinde en daube. (Voy. *Dinde en daube.*)

MANIÈRE DE PRÉPARER ET DE CONSERVER LES CUISSES D'OIE. On a l'usage, dans certains pays, de préparer, pour les provisions d'hiver, des cuisses d'oie rôtie, qui se conservent longtemps sans altération dans leur propre graisse, et qui offrent à l'occasion une ressource utile et agréable. Voici comment on s'y prend.

Après avoir bien nettoyé et flambé les oies desti-

nées à cet usage, on les fait rôtir à la broche, mais de manière à ne les cuire qu'aux deux tiers, et on recueille avec soin toute la graisse qu'elles ont rendue. On les laisse refroidir, et on détache alors proprement les ailes et les cuisses. On peut, si l'on veut, réserver les ailes pour les apprêter, et les manger, ou bien les préparer comme les cuisses. Dans ce dernier cas, il ne restera que la carcasse dont on tirera immédiatement parti. On rangera donc dans une terrine ou un pot de grès les cuisses et les ailes les unes sur les autres sans trop les presser, et en y jetant par intervalles du sel pilé et quelques feuilles de laurier. On les laisse ainsi pendant douze ou quinze heures, afin qu'elles se sèchent convenablement. Puis on mélange la graisse que les oies ont rendue avec de la bonne graisse blanche, on la fait fondre et on la verse sur les cuisses et les ailes, de manière qu'elles en soient couvertes au moins de deux ou trois centimètres (un pouce). On laisse cette graisse se figer, et on recouvre avec soin la terrine ou le pot d'un parchemin bien ficelé.

Quand on veut employer ces cuisses d'oie, on les retire de leur graisse, en ayant le soin de recouvrir toujours ce qu'on laisse, et on les fait cuire de diverses manières pour les servir avec toutes sortes de sauces, de garnitures ou de purées.

PINTADES.

Nous ne dirons qu'un mot de cet oiseau domestique. La bonté de sa chair le fait rechercher comme

un excellent rôti ; mais il paraît assez rarement sur les tables, parce qu'il n'est pas commun. Le naturel criard et querelleur de la pintade la rend tellement incommode dans les basses-cours, que les cultivateurs renoncent à l'élever et à la nourrir, malgré tout l'avantage qu'ils pourraient en retirer.

Du reste, les pintades se traitent de tout point comme les poulardes ou les chapons : jeunes, on les fait cuire à la broche, piquées ou bardées ; vieilles, on les met en daube.

CHAPITRE XI.

GIBIER A PLUMES.

Faisans : Faisan rôti. — *Perdreaux* et *perdrix* : Perdreaux rôtis; sautés; en mayonnaise; grillés et panés; en papillote.—Galantine de perdrix.—Perdrix aux choux; chartreuse de perdreaux. —Perdreaux poêlés.—Perdreaux à la Périgord.—Salmis de perdreaux ou mancelle.—Chaufroid de perdreaux.—*Bécasses* et *bécassines* : Bécasses ou bécassines rôties.—Salmis de bécasses.—*Pluvier* et *vanneau* : Pluviers en entrée. — *Canards sauvages* et *sarcelles* : Canards sauvages rôtis; en entrée. — *Cailles* : Cailles rôties, en entrée.—Grives, merles, alouettes ou mauviettes, ortolans, becfigues, rouges-gorges.

FAISANS.

La chair du faisan n'est vraiment appréciée par les amateurs qu'au moment où elle commence à se faisander; cette chair se parfume alors de l'arome désiré ; mais il faut bien saisir ce moment : souvent un jour de plus est un jour de trop, et alors les émanations ne sont plus que désagréables à l'odorat comme au goût. Voici ce que dit à ce sujet Brillat-Savarin : « Le faisan, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue : il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille. Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison. Ce point si dési-

rable est celui où le faisan commence à se décomposer ; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exhaler, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café que l'on n'obtient que par la torréfaction. Quand le faisan est arrivé là, on le plume, et non plus tôt, et on le pique avec soin en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme. Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt ; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés trop longtemps nus. »

Le faisan, arrivé à ce point de décomposition qui fait sourire un gourmet n'est peut-être pas du goût de tout le monde, et nous croyons aussi qu'un faisan sera encore très-digne de paraître sur une table, sans attendre qu'il ait le ventre entièrement bleu ou vert ; mais il n'est pas moins vrai que cet oiseau, pour être bon, a besoin d'être mortifié. On le gardera donc cinq ou six jours et même huit jours, suivant la saison et en consultant la température.

FAISAN RÔTI. Après avoir vidé et plumé le faisan, en ôtant la tête et le cou tout entier, garni de ses plumes, ainsi que la queue tout entière, on le pique de lard fin, comme nous l'avons déjà dit, et on le met à la broche, couvert d'une feuille de papier beurré. Lorsque la cuisson touche à sa fin, on retire le papier pour donner belle couleur à la chair, et on dresse le faisan sur le plat où il doit être servi. Souvent on le décore en lui rendant sa tête, son cou et

sa queue étalée, qu'on assujettit au moyen de petits bâtons, et on lui met au bec un morceau de carotte ou de navet façonné en forme de petite fleur de bouton de rose. Souvent aussi on le sert sans tous ces ornements, comme une simple volaille. Nous ne dirons pas autre chose du faisan, parce que les différentes manières d'apprêter cet excellent oiseau sont les mêmes que celles que nous allons décrire pour le perdreau, et qu'on pourra consulter.

PERDREAUX ET PERDRIX.

Il y a en France deux espèces de perdrix : la perdrix rouge, dite *bartavelle*, principalement répandue dans les départements du centre et du midi, et la perdrix grise, qui se trouve à peu près partout. Au mois de septembre, tous les perdreaux, rouges ou gris, sont maillés[1] ; et, depuis ce mois jusqu'à la fin du mois de novembre, ils sont tendres et parfaits au goût. Mais passé ce temps, il faut savoir distinguer les perdreaux qui appartiennent aux premières ou aux dernières couvées. En termes techniques culinaires, on désigne sous le nom de perdrix tous les vieux, mâles ou femelles, et sous celui de perdreaux tous les jeunes des deux genres. Voici à quels signes on distingue les jeunes des vieux, ou, en d'autres termes, les perdreaux des perdrix. Le perdreau rouge porte au bout de chaque plume de l'aile une

1 On appelle perdrix maillées les jeunes perdrix dont les plumes se couvrent de légères taches.

tache blanche que n'a pas la vieille perdrix ; le perdreau gris a le bout des plumes de l'aile pointu, tandis que ce bout est arrondi chez la vieille perdrix. De plus, les perdreaux, rouges ou gris, ont les pattes lisses et fines; les pattes des vieilles perdrix sont rudes et écailleuses. Les perdreaux rouges sont généralement, à tort ou à raison, plus estimés, plus recherchés pour la table que les perdreaux gris : aussi sont-ils toujours d'un prix plus élevés.

PERDREAUX RÔTIS. Pour la broche, choisissez toujours de jeunes perdrix, autrement dit des perdreaux, en termes consacrés. Après avoir vidé et flambé légèrement les perdreaux, bridez-les comme des poulets destinés à la broche, et supprimez les ailerons. Gardez-vous bien de plumer la tête, et non-seulement la tête, mais même une partie du cou ; enveloppez cette partie d'un papier huilé ou beurré, que vous ôterez au moment où vous dresserez sur le plat. On pique ou on barde indistinctement les perdreaux qu'on met à la broche. On doit avoir le soin de ne pas les laisser trop cuire ; ils perdraient leur saveur.

PERDREAUX SAUTÉS. Même recette que pour les poulets sautés. (Voy. *Poulets sautés.*)

PERDREAUX EN MAYONNAISE. Même recette que pour la mayonnaise de volaille.

PERDREAUX GRILLÉS ET PANÉS. Même recette que pour les pigeons à la crapaudine. (Voy. *Pigeons à la crapaudine.*)

PERDREAUX EN PAPILLOTE. Même recette que pour

les côtelettes de veau en papillote. (Voy. *Côtelettes de veau.*)

GALANTINE DE PERDRIX. Même recette que pour la galantine de volaille.

PERDRIX AUX CHOUX. Après avoir plumé, vidé et flambé légèrement les perdrix, vous passez quatre petits lardons sur l'estomac de chacune d'elles. Troussez-les comme on fait pour une volaille poêlée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans le corps; bridez-les et coupez-leur la tête. Mettez dans une casserole un peu de bonne graisse ou de beurre, et passez-y les perdrix, pour leur faire prendre couleur, avec un morceau de poitrine de lard et deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle. Mouillez avec du jus ou du bouillon. Ajoutez un petit cervelas que vous avez d'abord lavé et piqué, deux carottes et une feuille de laurier. Si les perdrix sont vieilles, il faut les laisser cuire deux heures avant de mettre les choux; si elles sont jeunes, vous mettrez ensemble perdreaux, petit salé, cervelas et choux.

Pour les choux, il faut d'abord les faire blanchir, ensuite les égoutter, les ressuyer sur un linge, les assaisonner de poivre et de sel, les réunir et les ficeler, et les mettre ainsi disposés avec les perdrix. La cuisson achevée, déficelez les choux, formez-en un socle sur le fond du plat, posez les perdrix par-dessus; coupez le cervelas en tranches, le petit salé en gros dés et garnissez-en le plat. Faites réduire la cuisson, après l'avoir toutefois dégraissée, ajoutez-y une cuillerée d'espagnole et saucez les choux; glacez

les perdrix et servez. Si vous n'avez pas d'espagnole, le jus de la cuisson étant réduit, délayez-y un peu de fécule pour donner quelque consistance à la sauce, que vous colorez avec un peu de glace ou de jus de singe.

CHARTREUSE DE PERDREAUX. La chartreuse de perdreaux n'est guère autre chose que des perdrix aux choux montées, c'est-à-dire arrangées d'une certaine façon, avec plus ou moins d'art : c'est une affaire de temps, de patience et de goût. Nous donnerons à ce sujet des détails suffisants pour mettre un cuisinier ou une cuisinière à même d'exécuter convenablement ce plat, qui demande beaucoup de soins et une attention toute particulière.

Prenez une casserole sans manche, ou mieux un moule appelé timbale. Garnissez-le au fond et tout autour d'un papier bien beurré des deux côtés. Taillez dans des carottes, et le plus près de la partie rouge, une trentaine de petits bâtons, et autant dans des navets ; faites cuire ces carottes dans du jus ou du bouillon, et les navets dans de l'eau et du sel, avec un peu de farine pour les tenir blancs. Lorsque les uns et les autres sont cuits en restant un peu fermes, ayez un vide-pommes de la grandeur d'une pièce de dix centimes, et coupez ces bâtons *en liards* de l'épaisseur de ladite pièce. Foncez le moule avec de la grosse saucisse coupée en tranches et avec les racines taillées comme il vient d'être dit; mettez d'abord un rang de carottes couchées les unes sur les autres, de manière qu'un morceau vienne couvrir

à moitié le morceau précédent, en formant ainsi une espèce d'escalier. Faites ensuite, de la même manière, un second rang avec les navets, mais en les inclinant dans le sens inverse, et continuez ainsi à poser alternativement carottes et navets, en variant la couleur et la disposition jusqu'à ce que le moule soit rempli. Une fois les choux bien cuits, vous les pressez pour en faire sortir le jus et vous les hachez un peu; vous en garnissez le fond du moule, ainsi que les parois tout autour, mais avec précaution, de manière à ne rien déranger dans votre décoration. Placez alors au milieu les perdrix et le petit salé, et veillez à ce qu'il n'y ait aucun vide dans le moule. Tenez chaud au bain-marie et servez.

Autre manière, dite en bâtonnets. La chartreuse de perdreaux dite en bâtonnets se fait de la manière suivante, à l'aide d'emporte-pièces destinés à cet usage. Vous taillez les racines, carottes et navets, en petits bâtonnets de la grosseur d'un tuyau de plume et de la longueur du pouce; vous beurrez bien le moule, afin que les bâtonnets puissent s'y fixer quand on les monte, ce qui demande plus d'attention et de savoir-faire que pour la méthode précédente dite *en liards*. Vous rangez donc symétriquement les racines dans le fond du moule, et pour les monter vous les couchez de la même façon que dans la méthode en liards, en posant alternativement les carottes et les navets, que vous aurez fait cuire comme il est dit ci-dessus.

Autre manière, dite en colonnes. Cette façon de

décorer la chartreuse est plus simple et plus expéditive. Prenez deux belles carottes bien rouges et deux beaux navets bien blancs; tournez-les d'égale grosseur en les cannelant au moyen d'un couteau, et faites-les cuire comme il a été déjà dit. Ayez des épinards cuits bien verts et hachés. Servez-vous des morceaux de navets pour figurer une décoration quelconque au fond du moule, avec un rang de saucisse coupée en tranches et un autre rang de morceaux de navets façonnés en étoiles ou en telle autre figure qu'on obtient au moyen d'emporte-pièces Masquez tout ce fond avec des épinards. Maintenant divisez en deux dans le sens de la longeur les deux carottes et les deux navets, ce qui vous procure huit colonnes rouges ou blanches; posez-les carrément contre le parois du moule, à égale distance l'une de l'autre; mettez, pour les maintenir, quatre ou cinq centimètres (environ deux pouces) d'épinards au fond et autour du moule, que vous remplirez de choux en prenant vos précautions pour ne rien déranger.

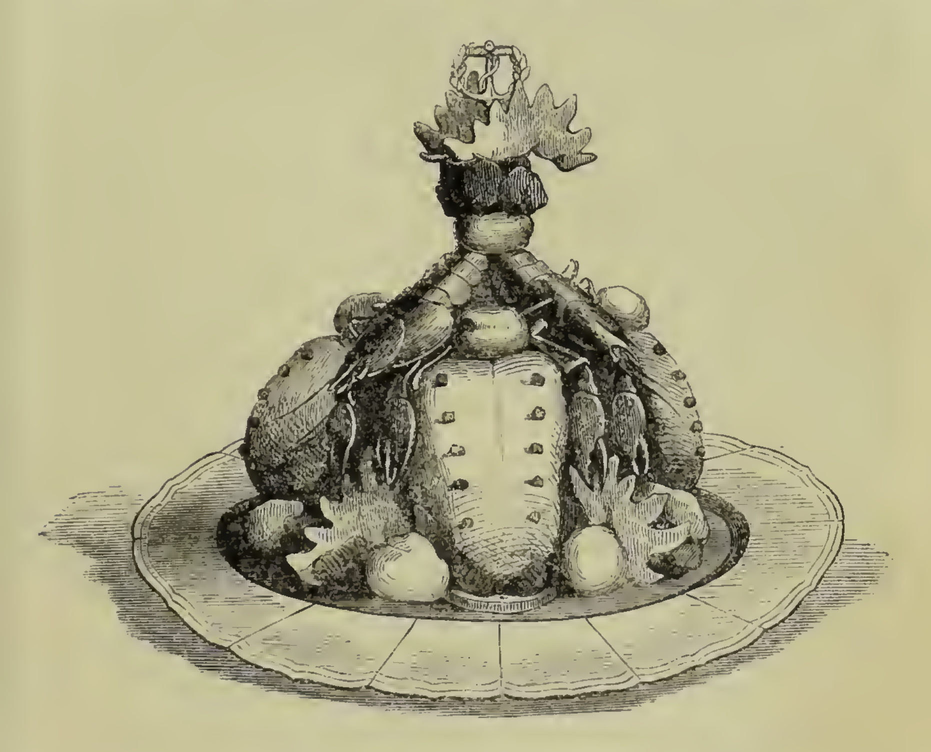
Nous devons faire remarquer que, pendant qu'on tient chaud au bain-marie, il se forme un petit mouillement qui pourrait, si l'on retournait immédiatement le moule, déranger toute la décoration. Pour obvier à cet inconvénient, vous renversez sur le plat la préparation avec le moule, et vous la laissez ainsi quelques minutes. Pendant ce temps les légumes placés dans un sens différent de celui où ils se trouvaient tout à l'heure au bain-marie s'égouttent,

se ressuient, et alors vous ôtez tout droit le moule. Saucez le plat tout autour et servez. Il faut bien observer toutes ces précautions, si l'on veut réussir. Sans doute ces décorations variées font un joli effet dans un dîner ; mais ce plat sera tout aussi bon si on le prépare simplement comme les perdrix aux choux, et tout aussi bien accueilli des convives.

PERDREAUX POÊLÉS. Choisissez deux perdreaux de même grosseur, des perdreaux rouges de préférence, et dont l'estomac ne soit pas écorché. Supprimez les ailerons, la tête et le cou, mais non la peau du cou qui doit servir à retenir un morceau de beurre frais que vous mettrez dans l'estomac. Vous les bridez comme les poulets poêlés, c'est-à-dire en faisant rentrer les pattes, et en donnant une forme ronde et rebondie à l'estomac, que vous couvrez d'abord de deux tranches de citron et qu'ensuite vous enveloppez entièrement d'une barde de lard. Vous mettrez les perdrix ainsi habillées dans une casserole avec quelques lames de carottes, des oignons en tranches, une feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet de thym et de persil, un verre de vin blanc et le double de jus ou de bouillon. Égouttez-les au moment de servir, débridez-les ; dégraissez la cuisson et faites-la réduire avec un peu d'espagnole que vous versez sous les perdreaux. On peut aussi les garnir soit d'écrevisses et de truffes, ou plus simplement de champignons, soit d'une purée de pois verts ou de lentilles.

Si vous n'avez pas d'espagnole, passez au tamis la cuisson des perdreaux; faites un petit roux léger que vous mouillerez avec cette même cuisson. Dégraissez la sauce et servez autant que possible avec une garniture quelconque, ne fût-ce qu'une garniture de petits oignons glacés.

PERDREAUX A LA PÉRIGORD. Choisissez deux ou trois beaux perdreaux, rouges ou gris, mais rouges de



préférence. Après les avoir habillés et flambés en ayant soin de ne pas les effleurer, piquez les filets avec des morceaux de truffe taillés en forme de clous de girofle. Mettez les perdreaux à la broche, couverts de bardes de lard et enveloppés de papier; donnez trois quarts d'heure de cuisson devant un

feu modéré. Quand ils sont cuits à point, débrochés et déballés, placez-les au centre du plat, garnissez les intervalles avec des crêtes de coq, des champignons, des truffes entières, et saucez le tout d'une sauce à la Périgord. Couronnez le plat par une écrevisse, une grosse truffe et une crête de coq. C'est une entrée fort élégante, comme on peut le voir par le modèle donné dans le dessin ci-joint; de plus elle est très-bonne et toujours parfaitement accueillie des convives : seulement nous devons dire qu'elle coûte un peu cher.

SALMIS DE PERDREAUX OU MANCELLE. Faites cuire à la broche deux perdreaux, et laissez-les refroidir. Levez les membres, c'est-à-dire les ailes, les cuisses et l'estomac, et, après en avoir ôté la peau, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais pour les tenir chauds. Les débris seront concassés avec les peaux et serviront à faire la sauce. Prenez pour cela une seconde casserole dans laquelle vous mettez ces débris avec quatre échalotes et une gousse d'ail hachées, quelques branches de persil, une feuille de laurier, un peu de thym, du poivre et du sel et un bon verre de vin blanc. Ajoutez de l'espagnole en quantité suffisante pour avoir autant de sauce qu'il vous en faut, et faites bouillir à grand feu. Quand la sauce sera réduite au point convenable, passez-la au tamis de crin sans la presser, et de manière à en bien couvrir les membres des perdreaux, que vous tiendrez chauds sans les faire bouillir. Dressez en rocher, saucez et garnissez de petits croûtons de mie de pain

frits à l'huile. On peut ajouter encore un jus de citron.

A défaut d'espagnole, prenez quelques petits morceaux de beurre maniés de farine et jetez-les dans la sauce pour l'épaissir. Cette sauce, qu'on passe au tamis sans la presser, est beaucoup plus claire et plus agréable à l'œil que si on la passait à travers une étamine, qui lui donne toujours ce qu'on appelle en termes de cuisine un air trouble et louche. On peut encore faire un petit roux, moitié vin, moitié bouillon, dans lequel on met les débris.

Nous n'avons pas besoin d'ajouter qu'un salmis de perdreaux se fera tout aussi bien avec des perdreaux provenant de la desserte de la table.

CHAUFROID DE PERDREAUX. Le salmis étant fait comme il est indiqué ci-dessus, ajoutez-y deux cuillerées de gelée de viande; faites réduire d'autant; assaisonnez un peu plus que pour le salmis chaud. Avant de faire réduire la sauce, vous en avez retiré les membres des perdreaux. Quand elle est à moitié froide, vous y trempez ces membres l'un après l'autre. Dressez et masquez le chaufroid du restant de la sauce en le décorant avec une garniture de gelée et de truffes. Ces chaufroids sont excellents pour les soupers, lorsqu'on donne une soirée ou un bal.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

La bécasse, oiseau de passage, nous arrive au commencement de novembre; c'est en hiver qu'elle

a acquis toute sa graisse et qu'elle est recherchée pour la bonté de sa chair. Les bécassines passent au mois de mars et d'octobre, et ne diffèrent des bécasses que par la grosseur.

Ce gibier (bécasse ou bécassine) doit être toujours cuit un peu vert, c'est-à-dire être rosé. On ne le vide pas.

BÉCASSE OU BÉCASSINE RÔTIE. Plumez et flambez votre gibier ; supprimez les ailerons, ôtez les yeux. Croisez les pattes sous les cuisses, de manière que les pattes se trouvent sur le dos ; passez le bec dans la jointure des cuisses, comme si elles étaient traversées par une brochette. L'oiseau ainsi troussé, couvrez-le d'une barde de lard, que vous assujettirez au moyen d'une ficelle. Passez un petit hâtelet de fer à travers le corps de la bécasse, c'est-à-dire entre les cuisses et les ailes, et fixez-le sur la broche. Faites griller ou frire une tartine de pain taillée carrément, et placez-la sous le gibier de manière qu'elle reçoive tout ce qui tombera. Lorsque la cuisson est arrivée à point, débrochez et servez la bécasse sur cette tartine si bien humectée, et dont certains gourmets font plus de cas que de la bécasse elle-même.

SALMIS DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES. Faites cuire à la broche deux bécasses, et mettez dessous une assiette pour recevoir tout ce qu'elles rejetteront ; cela vous servira plus tard à faire la sauce. Aussitôt qu'elles sont cuites un peu vertes, débrochez-les et laissez-les refroidir. Levez alors les mem-

bres, ailes, cuisses, estomac, tête et cou, et ôtez-en la peau, excepté toutefois à la tête et au cou. Mettez les membres dans une casserole avec un peu de beurre pour les tenir chauds. Concassez les débris en y ajoutant d'abord ce que les bécasses ont rendu, ensuite quelques branches de persil, quatre échalotes et une gousse d'ail hachées finement, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, du poivre et du sel. Une fois ces débris bien pilés et ainsi assaisonnés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, faites-les revenir pendant huit minutes, versez-y un verre de vin blanc et une cuillerée de jus ou de bouillon ; laissez réduire pendant dix minutes ; passez alors à l'étamine en foulant bien, de manière à obtenir une espèce de purée claire. Tenez chaud, sans faire bouillir ; ajoutez un petit jus de citron, liez avec un petit morceau de beurre frais ou une cuillerée à café de bonne huile d'olive, et versez le tout sur les membres des bécasses. Ne mettez plus au feu et servez chaud.

Il ne faut, pour confectionner ces excellents salmis, ni espagnole, ni roux, ni beurre manié de farine ; la liaison se fait avec ce que les bécasses ont rendu en cuisant ; c'est la véritable sauce.

Histoire de quatre bécassines à propos du salmis de bécasses. L'histoire que je vais raconter n'est pas une histoire faite à plaisir ; elle tient une place honorable dans ma vie d'artiste, et elle peut rendre service à ceux de mes lecteurs qui seraient dans le même cas que moi. Je dis plus : chacun peut en

faire son profit, en y trouvant la matière d'un excellent plat.

Ayant reçu un jour une poularde truffée, j'avais invité six personnes à venir manger cette belle pièce. Un quart d'heure avant de nous mettre à table, arrivent deux amis que je n'attendais pas et qu'il fallut admettre au nombre de mes convives. C'était un surcroît fâcheux pour ma bête périgourdine, et je ne savais trop comment la sauver d'une attaque trop rude, lorsqu'une idée lumineuse, une inspiration d'artiste me passa soudain par la tête. Je laisse mes convives au salon et je passe dans la cuisine. Je retire six belles truffes du ventre de la poularde, que je laisse achever doucement sa cuisson, et, prenant quatre bécassines que j'avais en réserve, je les coupe en deux, en mettant à part les intestins. Je fais sauter ces huit demi-bécassines avec un peu de beurre frais, d'huile d'olive, du poivre et du sel. Une fois qu'elles sont retournées, j'ajoute dans le plat à sauter un peu d'échalote hachée, les intestins, un peu de gros lard, deux truffes hachées finement et une cuillerée à café de farine, faute d'espagnole. Je mouille avec un peu de jus et je fais réduire le tout en bouillie épaisse, que je n'eus pas trop le temps de laisser refroidir. Je m'occupe alors de tailler des papiers, comme pour des côtelettes en papillotes, et je procède de la manière suivante : sur chaque côté des papiers je pose une très-mince barde de lard, sur cette barde une belle tranche de truffe, sur cette truffe un peu de farce, et sur cette farce la

demi-bécassine, que j'enveloppe en rapportant dessus l'autre côté pareillement disposé; ensuite, plissant bien le papier pour que le jus ne s'échappe pas pendant la cuisson, je le mets sur le gril, d'abord du côté plissé; puis, lorsqu'il a pris une petite couleur de ce côté, je le retourne de l'autre pendant deux minutes, et je fais servir chaud. Ce mets fut trouvé si succulent par tous mes convives, qu'ils le déclarèrent bien supérieur à la pièce principale, pour laquelle il fut d'un puissant secours.

PLUVIERS ET VANNEAUX.

On distingue plusieurs sortes de pluviers; mais le pluvier doré est celui qu'on recherche le plus pour la table; sa chair est d'un goût exquis. Le vanneau est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, et très-estimé aussi, bien qu'il soit moins délicat que le pluvier.

PLUVIERS OU VANNEAUX RÔTIS. La meilleure manière d'apprécier la qualité de ces oiseaux est de les faire cuire à la broche comme les bécasses, sans les vider. Plumez donc et bardez pluviers ou vanneaux, et faites-les rôtir avec des tartines dessous, comme il est dit pour les bécasses.

PLUVIERS EN ENTRÉE. Les pluviers en entrée s'accommodent très-bien de la truffe. Mettez les pluviers, dressés comme pour entrée, dans une casserole avec quelques belles truffes que vous aurez pelées, un bouquet garni, du sel et du poivre. Faites revenir le tout dans un morceau de beurre frais; mouillez

avec un verre de vin blanc sec et un peu d'espagnole. Faites cuire et dégraissez cette sauce; dressez les truffes, mettez par-dessus les pluviers, et saucez avec la sauce que vous passez à l'étamine. Ajoutez un jus de citron.

CANARDS SAUVAGES ET SARCELLES.

Le canard sauvage et la sarcelle, plus petite que lui et d'une chair plus délicate, s'apprêtent de la même manière, soit pour rôtis, soit pour entrées.

CANARD SAUVAGE RÔTI. Après avoir plumé et vidé le canard, vous l'embrochez en travers sur un hâtelet et le faites cuire un peu vert. Vous préparez une sauce au pauvre homme que vous mettez dessous pendant la cuisson, et vous le servez ainsi.

Remarque. Tout gibier à plumes, à viande noire, demande à être cuit vert, c'est-à-dire que, quand on le découpe, la chair doit en être rosée et juteuse. Il faut une certaine expérience et de l'attention pour bien saisir le point précis de la cuisson; mais il convient toujours que le gibier ne languisse pas à la broche, et pour cette raison le feu doit toujours être assez vif. On peut reconnaître que le gibier a atteint son point de cuisson à quelques gouttelettes de jus qui commencent à tomber et à un petit jet de fumée qui s'en échappe.

CANARDS SAUVAGES OU SARCELLES EN ENTRÉE. Les recettes que nous avons données pour le canard domestique peuvent s'appliquer en partie au canard sauvage et à la sarcelle. Nous devons dire toutefoi

que ceux-ci ne s'accommodent pas aussi volontiers que le premier de toutes sortes de sauces ou de garnitures, et que la garniture de navets glacés est peut-être celle qui leur convient le mieux.

CAILLES.

C'est vers la fin de l'été, dans le mois de septembre, que la caille est véritablement grasse et succulente. « La caille, dit Brillat-Savarin, est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon, de plus aimable; une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. » Les cailles élevées dans des cages ne valent jamais celles qui se sont nourries librement dans les champs, et surtout dans les vignes. Plus une caille est mangée fraîche, meilleure elle est.

CAILLES RÔTIES. La meilleure manière d'apprêter les cailles est de les faire rôtir. Plumez, videz et flambez les cailles; mettez-leur sur l'estomac une feuille de vigne et une barde de lard par-dessus. Faites-les cuire sur un petit hâtelet en les embrochant par le milieu du corps, et servez-les sur une rôtie de pain.

CAILLES EN ENTRÉE. Après avoir plumé, vidé et flambé les cailles, mettez-les dans une casserole, chacune entre deux bardes de lard très-minces, avec une feuille de laurier, du sel, du poivre, un verre de vin blanc. Ainsi cuites, dressez-les. Ajoutez à la cuisson un peu d'espagnole; dégraissez, passez à l'éta-

mine, et versez cette sauce sous les cailles. Vous ajouterez comme garniture, entre chaque caille, soit une belle écrevisse, soit quelques truffes ou des champignons.

GRIVES, MERLES, ALOUETTES OU MAUVIETTES, ORTOLANS, BECFIGUES, ROUGES-GORGES.

Tous ces petits oiseaux, que les chasseurs ne classent pas parmi le gibier proprement dit, et qu'on désigne sous le nom commun de *petits pieds*, se servent habituellement pour rôtis. On ne doit pas les vider ; on les barde et on les met en broche, toujours sur des hâtelets assez petits pour ne pas les déchirer. Prenons pour exemple les alouettes ou mauviettes. On peut les embrocher sur une grande aiguille à tricoter, et on les barde largement, de manière que la brochette ou l'aiguille passe dans la barde en même temps que dans l'oiseau : il n'est pas nécessaire alors de maintenir les bardes avec de la ficelle, comme pour les oiseaux plus forts. On fixe cette brochette ou ce hâtelet sur la broche au moyen de ficelles, et on met des rôties dessous, comme il a été dit pour les bécasses.

On peut également faire cuire les alouettes sur le gril, et elles sont tout aussi bonnes qu'à la broche. Voici de quelle manière vous procéderez : ayez une barde de lard que vous couperez en petits carrés ; sur un petit hâtelet, embrochez alternativement une alouette et un morceau de lard, jusqu'à ce que la

brochette soit remplie; assaisonnez de poivre et de sel. Préparez une feuille ou caisse de papier huilé, placez-y ces brochettes, l'estomac des alouettes étant posé dessus d'abord, et mettez-les sur le gril; après quelques minutes retournez-les, saupoudrez alors les estomacs d'un peu de chapelure fine; laissez s'achever la cuisson, et servez les alouettes sur la caisse de papier avec les hâtelets, s'ils sont en argent.

Ce que nous disons des alouettes s'applique également aux autres oiseaux de ce genre.

Voici encore une excellente manière de manger ce petit gibier, lorsqu'on ne veut pas le faire rôtir, surtout les grives : flambez ces oiseaux à un feu bien clair pour ne pas les noircir; essuyez-les dans une serviette, et mettez-les dans une terrine, saupoudrés de sel fin. Laissez-les pendant douze heures prendre ce sel. Préparez une friture avec du saindoux qui n'ait pas encore servi, et que cette friture soit chaude à point comme pour frire une marinade. Égouttez les petits oiseaux et mettez-les dans la friture, où vous les laisserez environ cinq minutes, en veillant à ce qu'ils ne prennent pas couleur et à ce qu'ils soint, au contraire, bien blancs. Après les avoir égouttés et essuyés, dressez-les sur une serviette avec du persil frit par-dessus, et servez chaud. Le petit gibier préparé de cette manière conserve toute sa finesse, toute la délicatesse de sa chair.

Nous croyons inutile de donner certaines recettes

qui ne peuvent qu'altérer la qualité d'un gibier si délicat. Laissons donc les poêles, les daubes, les étuvées, à la grosse volaille, poules, poulets, canards, oies, dindonneaux, que nous pouvons nous procurer toute l'année, et que l'art culinaire se plaît, avec raison, à présenter sous les formes les plus variées. Mais quant à ces bons petits oiseaux de passage, qui ne font, pour ainsi dire, que paraître et disparaître, sachons profiter du bien que Dieu nous envoie et en user sans le dénaturer. Aussi nous abstiendrons-nous de parler de purée de cailles, de crépinettes et d'escalopes de filets de grives, de croutades d'ortolans, toutes choses qui peuvent être très-appréciées sur certaines tables, mais qui n'appartiennent pas à notre cuisine, que nous voulons tout à la fois simple et bonne.



CHAPITRE XII.

GIBIER A POIL.

Chevreuil : Filets de chevreuil. — Quartier de chevreuil à la broche.—Civet de chevreuil.—Côtelettes de chevreuil; côtelettes de chevreuil braisées.—Émincé de chevreuil.—Hachis de chevreuil.—*Sanglier.*—*Lièvre.* Civet de lièvre.—Lièvre à la broche.—Levraut sauté à la minute.—Côtelettes de lièvre à la Melville.—Filets de lièvre piqués; marinés et sautés.—*Lapin*. Gibelotte de lapin.—Lapereau sauté; en blanquette; à la Marengo.

Nous n'avons à indiquer pour le chevreuil que quatre parties principales, qui sont désignées, dans le dessin ci-dessus, par des numéros, savoir : l'*épaule* par le numéro 1 ; les *côtelettes*, par le numéro 2 ; le

cuissot, par le numero 3 ; le *filet*, par le numéro 4, mais seulement au-dessus dudit numéro.

La chair du chevreuil est noire et d'un goût un peu sauvage, mais excellente à manger, lorsqu'elle a été convenablement marinée.

FILETS DE CHEVREUIL. Après avoir piqué de lard fin les filets, vous les faites mariner dans une terrine pendant quarante-huit heures au moins, avec deux verres de vinaigre, un verre d'eau, sel, poivre, oignons coupés en tranches, deux gousses d'ail écrasées, persil en branche, thym, quatre grains de genièvre, huit clous de girofle, six feuilles de laurier. Lorsque vous voulez les employer, appropriez-les, donnez-leur une forme arrondie, et faites-les cuire dans une casserole, feu dessus, feu dessous, pendant une heure, avec deux cuillerées de bouillon et autant de vin blanc. Ajoutez quelques tranches d'oignons et de carottes pour les garnir. Lorsque la cuisson est achevée, faites-la réduire, après avoir toutefois retiré la garniture. Remettez alors les filets, que vous laissez glacer dans leur fond de cuisson. Dressez-les, ajoutez à la cuisson une cuillerée de sauce poivrade, et versez-la sous les filets ; servez chaud.

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE. Vous ôterez d'abord la peau jusqu'au pied, que vous ne détacherez pas du gigot, mais que vous aurez soin d'envelopper d'un papier huilé, afin que le poil ne se brûle pas pendant la cuisson. Piquez les chairs de lard fin, et mettez ensuite le quartier de chevreuil

dans une marinade préparée de la même manière que pour les filets. Laissez-le ainsi trois ou quatre jours, même plus longtemps si vous le jugez convenable, mais en ayant toujours soin de le retourner plusieurs fois. Pour le mettre à la broche, enveloppez-le d'un papier beurré, et faites-le cuire environ une heure et demie. Dix minutes avant de débrocher, ôtez le papier beurré, afin que votre pièce de venaison puisse prendre belle couleur; glacez-la, et dressez-la avec une sauce poivrade dessous.

CIVET DE CHEVREUIL. La poitrine et les épaules sont les morceaux qui conviennent le mieux pour confectionner ce plat. Procédez en tout de la même façon que pour le civet de lièvre, dont nous parlerons un peu plus loin.

CÔTELETTES DE CHEVREUIL. Parez ces côtelettes comme des côtelettes de mouton. Assaisonnez-les de poivre et de sel; faites-les mariner pendant douze heures au moins et de la même manière que les filets; égouttez-les sur une serviette pour bien étancher la marinade. Mettez-les dans un plat à sauter, avec du beurre frais ou de l'huile d'olive, et faites-les cuire à bon feu. Retournez-les aussitôt que vous jugez qu'elles sont cuites d'un côté, et, dès qu'elles résistent au toucher, retirez-les. Alors vous égouttez l'huile ou le beurre du sautoir, et vous détachez le fond avec une sauce poivrade que vous versez sous les côtelettes. Vous avez préparé des morceaux de mie de pain frits à l'huile ou au beurre

et taillés à peu près de la forme des côtelettes ; vous placez un de ces morceaux entre chaque côtelette.

Si, comme cela peut arriver, vous n'avez pas de sauce poivrade, lorsque les côtelettes sont cuites, vous les ôtez du plat à sauter, et vous passez un peu d'échalote finement hachée avec un petit morceau d'ail ; puis vous ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine que vous délayez avec un peu de vin blanc sec et une cuillerée à bouche de marinade ; assaisonnez de poivre et de sel, ne laissez pas bouillir cette sauce, et, dès qu'elle sera bien liée, versez-la sous les côtelettes.

CÔTELETTES DE CHEVREUIL BRAISÉES. Après les avoir taillées et parées comme des côtelettes de mouton, on les apppête de la même manière que les filets de chevreuil.

ÉMINCÉ DE CHEVREUIL. Lorsqu'il vous reste du chevreuil rôti, levez toutes les chairs et retirez-en les peaux et les nerfs ; coupez ces chairs en escalopes très-minces, larges de deux doigts, et donnez-leur une forme ovale ; aplatissez avec le manche du couteau celles qui présenteraient trop d'épaisseur. Ayez toute prête une poivrade bien réduite ; mettez-y l'émincé et ne laissez pas bouillir. Au moment de servir, ajoutez, gros comme la moitié d'un œuf, du beurre frais par petits morceaux, ce qui donne à l'émincé beaucoup de finesse et de moelleux. Dressez-le ensuite sur un plat bien chauffé, garnissez-le de croûtons taillés en forme de bouchons et frits

l'huile, masquez légèrement avec un peu de glace, et servez chaud. Nous recommandons particulièrement ce mets aux amateurs, qui auront soin de le manger sur des assiettes bien chaudes.

Si vous n'avez pas de sauce poivrade, alors à la guerre comme à la guerre, à la campagne comme à la campagne. Vous ferez un petit roux que vous mouillerez moitié avec du bouillon, moitié avec du vin blanc sec, et dans lequel vous mettrez les os et les peaux des morceaux de chevreuil pour donner bon goût à la sauce; vous laisserez bouillir le tout sur l'angle du fourneau pendant une heure. Ajoutez alors un verre de la marinade; passez le tout au tamis, dégraissez et faites réduire au point convenable pour y mettre l'émincé, que vous terminerez comme il est dit ci-dessus.

HACHIS DE CHEVREUIL. Ce hachis se fait exactement de la même manière que le hachis de mouton; seulement on le mouille avec un peu de sauce poivrade au lieu de le mouiller avec de l'espagnole.

Remarque. Le cerf et la biche, le daim et le faon peuvent s'employer comme le chevreuil, mais on en fait bien moins usage.

SANGLIER.

Le sanglier se prépare de la même manière que le cochon domestique, à l'exception toutefois des filets et des cuisses, qu'on fait mariner comme la chair du chevreuil; les filets doivent être braisés

pendant deux heures, et les cuisses pendant six heures. Il leur faut toujours une sauce bien relevée de marinade.

LIÈVRE.

Les lièvres de montagne, qui se nourrissent de serpolet et d'autres plantes aromatiques, sont bien supérieurs aux lièvres de plaine pour la bonté et l'excellent goût de leur chair; ils sont aussi plus gras: ils ont le pelage brun, tandis que ceux des plaines l'ont presque roux. Pour distinguer un levraut d'un lièvre, il faut tâter le dehors des pattes de devant de l'animal à la première jointure; si l'on y trouve une petite grosseur à peu près de la forme d'une lentille, c'est un signe qu'il est jeune.

CIVET DE LIÈVRE. Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, vous le coupez en morceaux et vous avez soin de mettre en réserve le sang, que vous tenez dans un endroit frais, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre; il vous servira plus tard à lier la sauce.

Ayez 250 grammes (une demi-livre) de petit-salé, que vous lavez à l'eau tiède et que vous coupez par petits morceaux carrés de la grosseur du pouce. Faites un roux et ajoutez-y les morceaux de petit-salé, que vous y faites revenir un instant; mettez-y alors le lièvre, et, quand il sera bien revenu, mouillez-le avec moitié bouillon, moitié vin rouge, en y ajoutant un bon bouquet garni, une gousse d'ail, du poivre, point ou peu de sel, un oignon piqué de deux

clous de girofle, et, si l'on veut, un peu de muscade râpée. Il est essentiel que le ragout soit baigné, c'est-à-dire que la viande soit bien couverte par la sauce. Lorsqu'il sera à moitié cuit, ajoutez le poumon et le foie, mais ayez grand soin de retirer le fiel. Faites aller le tout à grand feu jusqu'à ce que le mouillement soit réduit aux trois quarts, de telle sorte que les petits os s'attachent au fond de la casserole.

Ayez alors deux douzaines de petits oignons de même grosseur, que vous faites glacer de la manière suivante : mettez-les dans une casserole avec un peu de sucre, un peu de beurre et un demi-verre de vin blanc, laissez-les cuire et tomber à glace et prendre une belle couleur blonde. Ayez aussi des champignons, et, si vous le pouvez, des fonds d'artichaut, que vous tenez chauds à part dans un peu d'espagnole. Préparez des croûtons de mie de pain longs à peu près de cinq à six centimètres (deux pouces) et de la forme d'un demi-losange dont les angles seraient arrondis; faites-les frire à l'huile.

Ces garnitures étant ainsi disposées, liez le civet avec le sang que vous avez mis en réserve. Dressez-le en pyramide sur le plat, en le couronnant avec les petits oignons glacés. Passez la sauce du civet dans la casserole où étaient ces oignons, afin d'en détacher toute la glace, et versez-la sur le civet. Ajoutez les champignons, les fonds d'artichaut, le petit-salé, et garnissez le tout avec les croûtons de pain frits. Servez chaud.

LIÈVRE A LA BROCHE. Lorsque vous avez dépouillé et vidé le lièvre, vous ôtez une seconde peau ou pellicule qui recouvre les filets et les cuisses, et à cet effet vous le faites revenir sur un fourneau dont le feu soit ardent ; ensuite, pour raffermir les chairs et les piquer plus facilement, quand vous le retirez de dessus le fourneau, vous lui frottez les cuisses et le dos avec le foie, ce qui lui donne un beau vernis.

Piquez de lard fin les cuisses et les filets (c'est ce qu'on appelle le râble) ; enveloppez le dos et les épaules d'une ou de plusieurs bardes de lard, et mettez le lièvre à la broche : une heure de cuisson doit suffire ; arrosez-le très-souvent pendant la cuisson. Pour faire la sauce, pilez le foie cru, que vous faites ensuite revenir avec un petit morceau de beurre frais, quelques échalotes très-finement hachées, un peu de thym, une feuille de laurier, du persil en branche ; mettez une demi-cuillerée à bouche de farine, que vous faites revenir avec cet assaisonnement ; ajoutez un verre de vin blanc et une cuillerée de bouillon. Tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille et soit réduite à moitié ; assaisonnez-la fortement de poivre et de sel, passez-la au tamis de crin, remettez-la dans une casserole sur le feu, et, lorsqu'elle commence à bouillir, liez-la avec le sang que vous aurez mis en réserve La sauce se sert à part dans une saucière.

Lorsqu'on ne veut employer que la moitié d'un lièvre pour rôti, c'est toujours le râble, la partie de derrière que l'on prend. On pique cette partie, on

la fait mariner pendant vingt-quatre heures avec du vinaigre mélangé d'un peu d'eau, poivre, sel, oignons coupés en tranches, thym, laurier, persil, girofle, et on la fait cuire comme il a été dit ci-dessus pour le lièvre à la broche. Quant à la partie de devant, on l'emploie à faire un civet.

LEVRAUT SAUTÉ A LA MINUTE. Dépouillez, videz et coupez par morceaux un jeune levraut; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, épices. Faites-le cuire à un feu vif, et remuez tous les morceaux autant l'un que l'autre, afin qu'ils cuisent également. Lorsqu'ils sont fermes et qu'ils résistent sous la pression du doigt, ajoutez d'abord fines herbes, échalotes et persil hachés, quelques champignons, puis une cuillerée à bouche de farine, un verre de vin blanc et un peu de bouillon. Dès que le ragoût est sur le point de bouillir, retirez-le du feu et servez.

CÔTELETTES DE LIÈVRE A LA MELVILLE. Si je donne la recette de ce mets, ce n'est point parce que j'en suis l'inventeur et que ces côtelettes portent le nom de l'honorable seigneur[1] à qui je les ai servies plus d'une fois. Amour-propre d'auteur à part, les côtelettes de lièvre, telles que je vais les décrire, méritent de paraître sur une bonne table, et c'est à ce titre qu'elles trouvent naturellement leur place dans ce livre. Et qu'on ne s'imagine pas que la confection de ce mets va exiger le sacrifice de cinq ou six

[1] Lord Melville, ministre de la marine anglaise, en 1829.

lièvres, comme je lis, par exemple, dans un livre de haute cuisine que, pour une blanquette de lapereaux, il faut lever les filets de dix lapereaux ; non, il ne nous faudra que deux moitiés de lièvre : il est vrai que ces deux moitiés sont les parties de devant, et qu'il est absolument nécessaire de se procurer deux lièvres, mais les deux autres moitiés, les parties de derrière, ne seront pas perdues, comme nous le dirons tout à l'heure. Revenons maintenant à nos côtelettes.

Dépouillez et videz deux lièvres dont vous conserverez le sang. Enfoncez le couteau le long de l'épine du dos jusqu'à la cuisse, et alors, glissant les doigts entre les os et le filet, détachez le filet, sans cependant séparer de la cuisse la partie, c'est-à-dire le gros bout qui y tient ; passez la pointe du couteau sous cette partie, en appuyant le pouce sur la peau nerveuse, et faites comme si vous tiriez à vous le filet ; la peau nerveuse reste, et le filet se trouve ainsi détaché et paré tout à la fois. Lorsque vous avez levé de cette manière les quatre filets, vous les étendez sur une table et vous les partagez chacun en trois morceaux ; vous les coupez en biais, de telle sorte qu'ils aient un gros bout et un bout plus fin et plus allongé. Vous les aplatissez bien légèrement et vous les parez en leur donnant la forme de côtelettes, ce qui est facile, puisqu'ils sont coupés en biais.

Prenez alors le petit os qui se trouve dans l'aileron des poulets, taillez-le en pointe par un bout,

et faites-le entrer dans la côtelette. Faute d'os de poulet, servez-vous des petits os qui sont sur les côtes du lièvre et qui imitent assez bien les véritables os des côtelettes de mouton ou d'agneau.

Les côtelettes de lièvre étant ainsi préparées, assaisonnez-les de poivre et de sel ; passez légèrement sur chacune d'elles un pinceau de plumes trempé dans un jaune d'œuf battu ; panez-les de mie très-fine. Ayez du beurre fondu bien chaud, trempez-y les côtelettes, panez-les une seconde fois, passez légèrement dessus la lame du couteau pour les lisser. Mettez du beurre fondu dans un plat à sauter ; placez-y les côtelettes de lièvre et faites-les sauter comme des eôtelettes ordinaires.

La sauce qui convient à ces côtelettes ainsi préparées se fait de la manière suivante. Foncez une casserole avec des tranches d'oignon et des lames de carotte. Prenez les débris sur lesquels vous avez levé les filets, divisez avec le couperet les morceaux qui seraient trop gros, et mettez-les dans la casserole. Mouillez d'un verre de vin blanc et ajoutez une gousse d'ail, deux clous de girofle et un bouquet garni. Faites suer le tout. Quand il ne reste plus de mouillement, vous y versez une cuillerée à pot de bouillon pour obtenir l'essence qui s'est formée, et que vous passez à travers un tamis après une demi-heure de cuisson. Si vous avez de l'espagnole, vous la travaillez avec cette essence ; si vous n'en avez pas, vous mouillez un peu plus les débris et vous faites un petit roux. Au moment de

servir, vous liez l'une ou l'autre sauce avec le sang que vous avez mis en réserve.

Quant aux quatre cuisses qui nous restent de nos deux lièvres, elles ne seront pas perdues, comme nous l'avons dit : nous en ferons un civet ou nous les apprêterons de toute autre manière, et vous voyez que notre plat de douze côtelettes à la Melville peut se confectionner sans une dépense bien considérable. Or, ce que nous voulons dans notre cuisine, c'est que tout y soit aussi bon que possible et avec les moyens les plus simples et les moins dispendieux.

FILETS DE LIÈVRE PIQUÉS. Après avoir levé les filets comme il est dit ci-dessus, vous les piquez entièrement, vous leur donnez une forme arrondie ou en serpenteau, et vous les couchez dans une casserole sur des bardes de lard minces. Vous les garnissez de lames de carotte et de tranches d'oignon, et les assaisonnez d'un peu de thym, d'une feuille de laurier, de deux clous de girofle, de poivre et de sel. Mouillez-les avec du bouillon, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, et faites-les cuire feu dessus feu dessous, doucement, pendant trois quarts d'heure. Glacez-les, si cela est nécessaire, et servez dessous soit une sauce poivrade ou piquante, soit une litière quelconque, champignons ou chicorée.

FILETS DE LIÈVRE MARINÉS ET SAUTÉS. Les filets étant piqués, mettez-les pendant huit jours dans une marinade faite de la manière suivante : sel, poivre, deux feuilles de laurier, thym, persil en

branche, oignons coupés en tranches, quatre clous de girofle, un verre de vin blanc sec et un demi-verre de vinaigre à l'estragon. Quand vous voulez employer ces filets, égouttez-les sur un linge blanc, de manière à les sécher, et faites les sauter comme il est dit pour les côtelettes sautées.

LAPIN.

Il ne peut être ici question que du lapin de garenne, dont la chair aromatisée est bien supérieure à celle du lapin domestique. C'est au mois de septembre que le lapin de garenne a acquis ce fumet agréable qui le fait rechercher pour les préparations culinaires.

GIBELOTTE DE LAPIN. Mettez 125 grammes (un quarteron) de beurre dans une casserole avec une cuillerée à bouche de farine; préparez ainsi un petit roux blanc dans lequel vous faites revenir le lapin coupé par morceaux et du petit salé coupé en petits dés. Mouillez le tout avec moitié bouillon, moitié vin blanc; ajoutez quelques petits oignons et quelques champignons, un bouquet garni, du poivre et du sel. Faites aller ce ragoût à grand feu pour réduire le mouillement. Dégraissez avec soin et servez chaud.

LAPEREAU SAUTÉ. Même chose que poulet sauté. (Voy. *Poulet sauté.*)

LAPERAU EN BLANQUETTE. Voy. *Fricassée de poulet.*

LAPEREAU A LA MARENGO. Voy. *Poulet à la Marengo.*

Généralement, les lapereaux peuvent s'accommoder de la même manière que les poulets, et on n'a qu'à consulter les diverses recettes que nous avons données à ce sujet. Ainsi on aura des lapereaux sautés aux fines herbes, des lapereaux en papillote, des boudins de lapereau, des quenelles ou croquettes de lapereau, en procédant de tout point pour le lapereau comme il est indiqué dans ces diverses manières d'apprêter le poulet.

CHAPITRE XIII.

POISSON.

POISSONS DE MER.—*Turbot* : Grosse pièce de turbot. — Mayonnaise de turbot.—Salade de turbot.—Vol-au-vent de turbot.—Gratin et coquilles de turbot.—Turbot à la crème ; à la béchamel; en croquettes. — *Barbue :* Barbue grillée. — *Cabillaud ou Morue fraîche:* Cabillaud à la hollandaise ; à la crème ; aux huîtres.—*Morue :* Morue aux gratin ; à la béchamel; au fromage ; à la maître d'hôtel ; à la provençale.—Brandade de morue.—Morue à la bonne femme. — *Raie :* Raie au beurre noir ; à la sauce blanche ; à la sauce aux câpres ; à la sauce hachée.—*Sole :* Soles frites au naturel ; à l'anglaise. — Sole au gratin ; aux fines herbes ; en matelote normande.—Filets de sole à l'allemande.—à la Horly ; en vol-au-vent ; en mayonnaise ; en salade.—*Limande, plie, carrelet.*—*Saumon :* Grosse pièce de saumon.—Saumon sauce aux câpres ; à la hollandaise ; à l'anglaise ; en mayonnaise ; en salade ; en croquettes. — *Esturgeon.* — *Thon.* — *Merlan :* Merlans frits ; grillés ; aux fines herbes ; au gratin.—Filets et quenelles de merlans.—*Maquereau :* Maquereaux à la maître d'hôtel ; à la bonne femme ; au fenouil ; aux groseilles ; au beurre noir. — Filets de maquereaux. — *Vive :* Vives grillées ; à la sauce aux câpres ; frites ; à l'italienne.—*Rouget* et *Grondin :* Rougets à la maître d'hôtel ; à la ménagère. *Congre* ou *Anguille de mer*—*Hareng :* Harengs frais grillés ; à la moutarde. —Harengs pecs.—Harengs saurs.—*Aigrefin* et *Bar.*—*Éperlan :* Eperlans frits ; à l'anglaise.—Bouture d'éperlans.

POISSONS D'EAU DOUCE. — *Truite.* — *Alose.* — *Brochet :* Brochet au bleu.—*Carpe :* Carpe au bleu ; frite ; à la Chambord.—*Anguille :* Anguille à la tartare ; à la broche ; à la poulette.—*Lamproie* et *Lotte.*—*Perche :* Perches à la hollandaise.—*Tanche*—*Barbeau.*—*Goujons.*—Matelote ; matelote marinière ; matelote vierge.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.—*Huîtres :* Huîtres frites ; en marinade ; à la bretonne ; en ragoût ; au blanc ; en coquilles.—*Moules :* Moules au naturel ; à la poulette.—*Homard* et *Langouste.*—*Chevrettes* et *Crevettes.*—*Écrevisses* d'eau douce.

ESCARGOTS ET GRENOUILLES.—Escargots à la poulette; à la bourguignonne.—Grenouilles en fricassée; frites.

POISSONS DE MER.

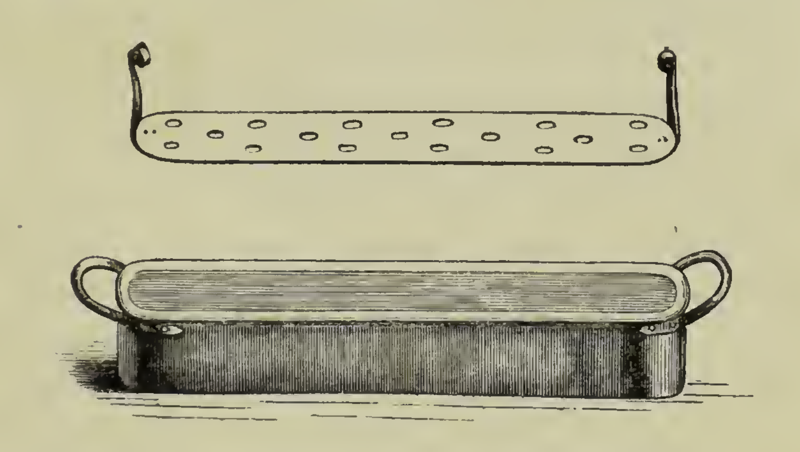
Nous devons faire remarquer avant tout que les poissons de mer n'ont pas besoin de court-bouillon, et combattre une erreur que commettait l'ancienne cuisine, et dans laquelle on tombe encore souvent aujourd'hui, en faisant cuire ces poissons avec thym, laurier, oignons, girofle, etc. Ces aromates atténuent la finesse du goût du poisson de mer et déguisent la fraîcheur, qui est son principal mérite. Ainsi le turbot a une chair ferme et d'un excellent goût; mais la barbue, qui lui ressemble, le surpasse peut-être pour la délicatesse de sa chair : il y a là une nuance que les vrais amateurs savent fort bien distinguer, mais qu'on ne distinguera plus, si vous mettez les mêmes ingrédients dans l'eau qui sert à cuire soit un turbot, soit une barbue. Réservez les aromates pour relever le goût des poissons d'eau douce; quant aux poissons de mer bouillis, ils doivent toujours être cuits à l'eau de sel, purement et simplement.

TURBOT.

C'est à juste titre que le turbot a été appelé le roi des poissons de mer, et que quelques auteurs l'ont surnommé *faisan d'eau* ou *de mer*, à cause de sa chair aussi délicate que savoureuse. « Rien de plus noble, de plus riche et de plus somptueux qu'un turbot servi entier sous quelque dénomination que

ce soit, et ses débris, apprêtés plus tard par des mains habiles, reparaissent encore avec honneur sur nos tables[1]. »

TURBOT POUR GROSSE PIÈCE. « On doit choisir ce poisson très-blanc dans toute sa dimension, signe certain de sa fraîcheur ; bien épais, ferme au toucher, et surtout observer que la surface soit cou-



verte d'un grain saillant et arrondi, ce qui atteste qu'il est gras et délicat[2]. »

Tournez le turbot sur le ventre, faites une incision transversale de dix centimètres (quatre pouces environ) près des ouïes, du côté grisâtre, dégagez les intestins contenus dans la poche, et en ôtant les ouïes, vous viderez entièrement le poisson d'un seul coup. Passez la main dans la poche, pour vous assurer qu'il ne reste plus rien. Faites une seconde incision le long de l'arête sur le dos, passez la lame

[1] Plumerey.
[2] Carême.

du couteau entre les chairs et l'arête, pour relever un peu les chairs de chaqne côté et vous faciliter le moyen d'ôter deux nœuds de l'arête, ce qui donnera plus de souplesse au poisson et l'empêchera de se fendre pendant la cuisson. Avec une aiguille à brider, assujettissez la tête en la fixant à l'os qui tient à la poche. Lavez bien le turbot à plusieurs eaux ; cela fait, frottez-le sur le ventre avec du sel fin et un jus de citron. Mettez-le ainsi préparé dans une espèce de vase appelé turbotière, qui a un double fond percé de trous sur toute sa surface, et dont le dessin ci-dessus offre un modèle ; c'est sur ce fond que vous posez le turbot, le ventre en dessus. Jetez trois ou quatre poignées de gros sel dans le fond, versez de l'eau froide en suffisante quantité pour couvrir le poisson, et ajoutez une pinte de lait pour le tenir bien blanc. Mettez par-dessus quelques feuilles de papier blanc, afin d'empêcher l'écume qui se formera pendant la cuisson de s'attacher au turbot. Faites-le cuire à bon feu et aussitôt qu'il aura jeté les premiers bouillons, placez-le au coin du feu, où il ne devra simplement que frémir, pendant deux heures, plus ou moins, suivant sa grosseur. Du reste, touchez-le avec le doigt ; s'il fléchit sous la pression, il est cuit. Égouttez-le et servez-le garni de persil, dont vous avez soin de placer quelques petits bouquets dans les endroits que la cuisson a pu faire fendre, ce qui arrive assez souvent malgré toutes les précautions que nous avons indiquées. Quand on veut mettre un peu plus de façon, on

garnit le turbot, soit d'éperlans panés et frits, soit de croquettes de pommes de terre. Servez une sauce au beurre avec câpres ou une sauce au homard.

TURBOT EN MAYONNAISE. Prenez les restes du turbot provenant de la desserte, et tâchez, en dépeçant ces restes, d'enlever les morceaux le plus grands possible. Otez-en la peau noire, mais laissez-y la peau blanche. Taillez ces morceaux en carrés longs et de la largeur de deux doigts. Assaisonnez-les de poivre, de sel, d'huile et d'un jus de citron, ou, en place de citron, d'un peu de vinaigre à l'estragon. Dressez-les ensuite sur le plat, soit en rocher, soit en couronne, et couvrez-les de la mayonnaise. Décorez le plat avec goût, en employant, à votre choix, salade d'œufs durcis, filets d'anchois, câpres, feuilles d'estragon, croûtons de gelée.

TURBOT EN SALADE. Après avoir paré les morceaux de turbot, comme il est dit ci-dessus, saucez-les d'une ravigote froide à laquelle vous ajouterez un peu de gelée battue. Décorez cette salade.

TURBOT EN VOL-AU-VENT. Faites une sauce à la crème ou une béchamel, selon que vous préférez l'une ou l'autre. Mettez-y les morceaux de turbot bien parés et laissez-les ainsi mijoter pendant huit ou dix minutes. Garnissez-en alors le vol-au-vent, et par-dessus mettez une petite pincée de persil finement haché.

TURBOT AU GRATIN. Préparez les morceaux de turbot comme il est dit pour le vol-au-vent; mettez

alentour des croûtons de mie de pain frits et taillés, soit en demi-lunes, soit en bouchons. Saupoudrez légèrement le poisson de chapelure blonde et bien fine, et servez. De gratin, il n'y a que le nom.

TURBOT EN COQUILLES. Taillez le turbot en petits morceaux, et remplissez-en des coquilles que vous exposerez un moment à la chaleur du feu sur le gril; saupoudrez de chapelure et passez dessus, soit le four de campagne, soit la pelle rougie.

TURBOT A LA CRÈME. Dans une casserole, mettez deux cuillerées à bouche de farine, 125 grammes (un quarteron) de beurre frais, un peu de muscade râpée, du poivre et du sel. Tournez cette sauce en laissant cuire la farine pendant un quart d'heure. Mettez-y alors des morceaux de turbot, et, lorsqu'ils auront mijoté pendant huit ou dix minutes, retirez-les du feu, et ajoutez un autre quarteron de beurre frais par petits morceaux que vous ferez fondre en remuant un peu la casserole. Dressez ensuite sur le plat.

TURBOT A LA BÉCHAMEL. Voy. *Béchamel*.

TURBOT EN CROQUETTES. Coupez les morceaux de turbot en petits dés, comme on fait pour les croquettes de volaille. Mettez ces petits morceaux ainsi coupés, soit dans une sauce à la crème, soit dans une béchamel, et procédez de la même façon.

BARBUE.

Les barbues sont de la famille des turbots, et, lorsqu'elles sont grosses ou moyennes, on les prépare

exactement de la même manière que le turbot, et on les sert avec les mêmes sauces. Il serait donc inutile de répéter les recettes que nous venons d'indiquer.

BARBUE GRILLÉE. Lorsque les barbues sont petites, on les fait ordinairement griller après les avoir d'abord frottées d'huile. Il faut veiller à ce que le gril soit très-propre et bien graissé, afin que le poisson ne s'y attache pas. On doit premièrement y poser la barbue sur le ventre; on soulève le gril de temps en temps, et on regarde dessous pour voir si elle a pris belle couleur. Lorsqu'on juge qu'elle est cuite d'un côté, on la retourne sur un plat, et du plat on la fait glisser sur le gril, le dos en dessous, afin qu'elle cuise de ce côté. Servez avec telle sauce qui conviendra; du reste, on sert les mêmes sauces pour la barbue et pour le turbot.

CABILLAUD, OU MORUE FRAICHE.

Le cabillaud, ou morue fraîche, qui nous vient principalement de la Manche, a la chair blanche, ferme, feuilletée et d'un très-bon goût. Ce poisson est généralement trop gros pour être servi entier; on en choisit une tranche ou darne, plus ou moins épaisse, et prise dans le milieu du corps. Voici, du reste, la manière de le faire cuire dans tous les cas :

Après avoir nettoyé avec soin le poisson et l'avoir lavé dans plusieurs eaux, vous le mettez dans la poissonnière ou dans une casserole ovale, avec deux

poignées de sel, et de l'eau bouillante en suffisante quantité pour qu'il en soit bien couvert. Vous le laissez cuire ainsi trois quarts d'heure ou une heure, suivant sa grosseur. Il doit être ferme au toucher et en même temps crémeux quand on le sert.

CABILLAUD A LA HOLLANDAISE. Après avoir nettoyé et lavé le cabillaud, vous l'égouttez et le placez sur un plat de terre, en semant du sel blanc dessus et dessous. Vous le laissez ainsi vingt-quatre heures dans le sel; ensuite vous le faites cuire comme ci-dessus, et vous le servez garni de pommes de terre bouillies, avec une sauce au beurre fondu, ou une sauce aux câpres servie à part dans une saucière.

CABILLAUD A LA CRÈME. Faites bouillir le cabillaud, égouttez-le et couvrez-le de cette sauce.

CABILLAUD AUX HUÎTRES. Faites bouillir le cabillaud, égouttez-le et couvrez-le d'une sauce aux huîtres.

MORUE.

La morue, qui se pêche en si grande abondance à Terre-Neuve, nous arrive séchée et salée. Le *stochfisch* des Hollandais est la morue que l'on fait sécher sans employer le sel. L'une et l'autre s'emploient indistinctement de la même manière.

« Le choix de la morue réclame beaucoup de soin et d'attention : la chair doit en être très-blanche, bien dessalée et tendre sous la dent; les feuillets doivent facilement se détacher les uns des autres; gardez-vous surtout d'acheter la morue d'une teinte

jaunâtre, elle est toujours filandreuse et coriace. Les marchandes de poisson à Paris divisent la morue en deux parties, les crêtes et les entre-deux. On appelle crêtes les morceaux depuis la tête jusqu'au ventre, et depuis le ventre jusqu'à la queue ; les entre-deux sont les morceaux coupés dans la partie du ventre [1]. »

Indiquons maintenant la manière de faire cuire la morue. Mettez-la d'abord tremper dans l'eau pendant deux ou trois jours, suivant qu'elle est plus ou moins salée [2], en ayant soin de changer l'eau matin et soir. Faites-la cuire à l'eau froide ; lorsqu'elle commence à écumer, retirez-la pour la mettre simplement à côté du feu, et sans la faire bouillir, car elle se durcirait. Laissez-la ainsi une demi-heure ; puis vous l'égoutterez et vous la servirez garnie de pommes de terre bouillies. Sauce au beurre dans une saucière.

Pour les autres préparations que nous allons indiquer, il faut toujours que la morue soit préalablement cuite comme nous l'avons dit ci-dessus.

MORUE AU GRATIN OU BONNE MORUE. Voy. *Turbot au gratin.*

MORUE A LA BÉCHAMEL. Voy. *Turbot à la béchamel.*

MORUE AU FROMAGE. Même chose que morue au gratin, avec addition de fromage râpé mêlé à la mie de pain qui sert à gratiner.

[1] Plumerey.

[2] Lorsqu'on fait dessaller du poisson, on doit avoir le soin de le placer la peau en dessus, ce qui permet au sel de se précipiter plus facilement au fond de l'eau.

MORUE EN VOL-AU-VENT. Voy. *Turbot en vol-au-vent.*

MORUE EN CROQUETTES. Voy. *Turbot en croquettes.*

MORUE A LA MAÎTRE D'HOTEL. Mettez dans une casserole 250 grammes (une demi-livre) de beurre que vous coupez par petits morceaux ; ajoutez poivre, persil, ciboules ou échalotes finement hachées, et une pointe de muscade rapée. Mettez-y alors la morue par grandes écailles que vous saupoudrez d'une cuillerée à bouche de farine mouillée d'un peu d'eau chaude. Au moment de servir, placez la casserole sur un bon feu, et la tenant par la queue, remuez-la constamment, afin que le beurre ne tourne pas en huile. Lorsque la morue est bien chaude et bien liée, ajoutez un jus de citron et servez.

MORUE A LA PROVENÇALE. Mettez dans une casserole 125 grammes (un quarteron) de beurre frais coupé par petits morceaux, quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive, trois gousses d'ail écrasées et très-finement hachées, du poivre et de la muscade râpée. Mettez-y ensuite la morue, que vous aurez épluchée par grands feuillets. Au moment de servir, placez-la sur le feu et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Ajoutez un jus de citron et servez.

Remarque. Dans ces deux manières d'apprêter la morue, il est important que le poisson, que vous aurez fait cuire à l'eau comme nous avons dit une fois pour toutes, ne soit pas encore complétement refroidi, quand on le met dans la préparation qui

lui est destinée. Il lui faut ainsi moins de temps pour être chaud à point, et il est beaucoup plus tendre.

BRANDADE DE MORUE. Épluchez avec soin la morue, ôtez-en bien toute la peau noire, et veillez à ce qu'il ne reste point d'arêtes. Mettez-la dans un mortier avec addition de sept ou huit gousses d'ail écrasées et très-finement hachées. Broyez-la avec le pilon en tournant dans le même sens pendant cinq minutes, et en ajoutant par petit filet continu de très-bonne huile d'olive. Mettez-la alors dans une casserole sur un feu doux, puis remuez-la constamment avec une cuiller de bois, pendant qu'une autre personne y verse encore de l'huile d'olive par petit filet continu. De temps en temps vous ajoutez un peu de lait. Cette brandade doit devenir blanche et épaisse comme du fromage à la crème, et être assez ferme pour se tenir en rocher sur le plat. Goûtez si elle est de bon assaisonnement; ajoutez, si vous le voulez, un demi-jus de citron, et servez.

La brandade de morue est très-bonne ainsi préparée, mais elle est encore meilleure quand on y mêle des truffes coupées en tranches.

Remarque. Quand on n'a pas un mortier à sa disposition, on fait entièrement la brandade dans la casserole; mais le travail est plus long et plus fatigant.

MORUE A LA BONNE FEMME OU A LA MÉNAGÈRE. Cette manière de préparer la morue est communément usitée en Bretagne, et mérite d'être connue. C'est un bon plat de famille. On y emploie de préférence la morue sèche appelée stockfish.

Lavez une certaine quantité de pommes de terre et mettez-les dans une marmite ou un chaudron. Mettez par-dessus, pareillement sans les peler, deux douzaines d'oignons de moyenne grosseur, auxquels vous couperez seulement la tête et la queue. Sur les oignons placez la morue coupée en gros morceaux. Remplissez d'eau la marmite, ou du moins qu'il y en ait une quantité suffisante pour que le tout en soit bien couvert. Placez-la sur le feu, que vous maintenez peu ardent, de telle sorte que la morue puisse cuire sans bouillir. Lorsque vous jugez qu'elle est à point, retirez-la de la marmite et déposez-la sur un plat. Laissez cuire les oignons en les faisant bouillir ; puis retirez-les pour les placer sur le plat où se trouve déjà la morue. Procédez de la même façon pour les pommes de terre qui sont encore dans la marmite. Alors pelez les oignons et les pommes de terre et épluchez la morue par gros morceaux, en retirant les arêtes le mieux possible.

Cela fait, jetez l'eau dans laquelle a cuit la morue et essuyez avec soin la marmite, ou bien prenez en place une grande casserole. Mettez-y (pour six personnes par exemple) 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais, deux cuillerées à bouche de farine délayée dans du lait ; faites une sauce qui ne soit pas trop épaisse, parce qu'il faut compter sur les pommes de terre pour l'épaissir ; laissez bouillir cette sauce pendant dix minutes ; mettez-y d'abord les pommes de terre, puis les oignons, puis la morue, et que le tout soit bien couvert de sauce ; laissez encore

mijoter pendant dix minutes; après quoi servez.

Deux ou trois gousses d'ail finement hachées et mêlées à la sauce lui donnent très-bon goût. Nous savons bien que l'ail, même en petite quantité, ne convient pas à tout le monde; et cependant nous avons vu souvent des personnes qui n'aimaient pas les ragoûts dans lesquels on avait mis de l'ail trouver délicieuse cette morue ainsi préparée.

RAIE.

On distingue, du moins sur les marchés de Paris, deux sortes de raies, la raie lisse et la raie bouclée. Celle-ci est généralement plus petite que la première, mais elle lui est préférée pour la bonté de sa chair, plus tendre et plus délicate.

RAIE AU BEURRE NOIR. Après avoir fait choix d'une raie bouclée, séparez les deux ailes du corps, ébarbez-les avec des ciseaux, et coupez le corps en plusieurs morceaux. Lavez alors le poisson dans plusieurs eaux, et mettez-le dans une casserole ou un chaudron avec de l'eau, du sel, un verre de vinaigre et un bon bouquet de persil. Aussitôt qu'il aura jeté deux ou trois bouillons, retirez-le du feu et laissez-le ainsi un quart d'heure. Retirez ensuite tous les morceaux, égouttez-les l'un après l'autre pour enlever avec la lame du couteau une peau glutineuse qui couvre les deux côtés du poisson; parez-les et dressez-les sur le plat.

Clarifiez 250 grammes (une demi-livre) de beurre

que vous faites roussir presque noir; vous avez épulché une petite poignée de persil que vous faites frire dans ce beurre ; versez le tout sur la raie. Mettez alors dans la poêle deux cuillerées à bouche de vinaigre; lorsqu'il est chaud, versez-le sur la raie, mais non sur le persil, qui doit rester sec et vert. La seule manière de lui conserver sa couleur, c'est de ne pas le laisser languir dans le beurre et de le retirer aussitôt qu'il ne crie plus.

RAIE A LA SAUCE BLANCHE. Elle se prépare de la même manière, mais avec une sauce au beurre en place de beurre noir.

RAIE A LA SAUCE AUX CAPRES. Même préparation, en ajoutant à la sauce des bouquets de câpres.

RAIE A LA SAUCE HACHÉE. Même préparation, avec une espagnole[1] grasse ou maige, à laquelle on ajoute beurre d'anchois, câpres, persil, échalotes hachées et blanchies.

RAIETONS, SOLE.

La sole est un des poissons de mer les plus estimés pour sa chair, qui est tout à la fois ferme et délicate. C'est aussi un des poissons qui se prêtent le mieux à une grande variété de préparations culinaires.

SOLES FRITES. *Conditions d'une bonne friture.* Avant tout il faut que la friture dans laquelle vous allez mettre le poisson soit chaude à point. Voici u

[1] Nous avons déjà dit plusieurs fois comment on remplace l'espagnole, quand on n'a pas cette sauce.

moyen bien simple de vous en assurer. Jetez dans la friture un petit morceau de mie de pain que vous y laisserez quelques secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, la friture est à point, vous pouvez y mettre le poisson. Lorsque les pièces que vous avez à faire frire offrent un volume assez considérable, il faut conduire plus doucement la friture, afin que l'intérieur de ces pièces puisse se cuire et que l'extérieur ne se carbonise pas ; il faut aussi employer de préférence la friture à la graisse. Quant aux pièces de petite dimension, telles que goujons, éperlans, filets de sole, etc., il faut conduire la friture plus rapidement et préférer la friture à l'huile. Celle-ci convient dans toutes les opérations qui peuvent s'achever promptement ou qui n'exigent pas une trop grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée finit par développer dans l'huile un goût désagréable qui se communique au poisson, inconvénient qui n'existe pas avec l'emploi de la friture à la graisse.

SOLE FRITE AU NATUREL. Nettoyez et videz la sole, ôtez avec soin les écailles ; faites-lui une incision sur le dos en glissant la lame du couteau sur l'arête ; de cette manière le poisson sera immédiatement saisi par l'action de la friture chaude, et il restera moins longtemps sur le feu. Trempez la sole dans du lait, couvrez-la légèrement de farine, mettez-la dans la friture et servez chaud avec un citron coupé en deux. Cette méthode de tremper la sole dans du lait a pour objet d'empêcher le poisson de contracter une cou-

leur de charbon dans le cas où il serait surpris dan la friture.

Une fois que la sole est frite, vous pouvez la tour ner sur le ventre, dégager un peu les chairs avec l couteau sur les côtés où vous avez déjà fait une in cision, enlever toute l'arête et mettre en place un bonne maître-d'hôtel froide. Retournez-la sur un pla chauffé et servez.

SOLE FRITE A L'ANGLAISE. Otez la peau de chaqu côté de la sole, en commençant par la queue ; faite de ce côté une incision transversale assez large, dé tachez la peau avec le pouce et l'index, puis tenan le poisson par la queue vous tirez sur la peau, qu se détache facilement jusqu'à la tête; supprimez l tête, ébarbez, c'est-à-dire coupez les nageoires ave des ciseaux. La sole étant ainsi parée, trempez-l dans deux œufs battus et assaisonnés d'un peu d sel ; passez-la dans de la mie de pain très-fine, e mettez-la en friture. Dressez-la sur une serviett avec un bouquet de persil frit à la tête et un citro à la queue.

SOLE AU GRATIN. La sole étant nettoyée, enlev la peau du dos et fendez un peu le dos. Ayez un pl à sauter qui puisse contenir facilement le poisso mettez-y 125 grammes (un quarteron) de beurre frai la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes, de deu cuillerées à café de persil, de deux cuillerées à boucl de champignons, le tout haché finement, du poivr du sel, un peu de muscade râpée, deux verres de v blanc sec. Placez-y la sole sur le ventre premièr

ment, ajoutez deux cuillerées à bouche d'espagnole, et, à défaut d'épagnole, quelques petits morceaux de beurre maniés de farine. Couvrez et faites cuire. Retournez ensuite la sole, saupoudrez-la de chapelure bien blonde; faites réduire le sauce de telle manière qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire. Quand le poisson est bien cuit, glissez-le sur le plat et servez. Si l'on a à sa disposition un plat d'argent, on y apprête entièrement la sole, et on n'a pas besoin de se servir du plat à sauter.

SOLE AUX FINES HERBES. Comme ci-dessus, en ne mettant ni chapelure ni champignons.

SOLE EN MATELOTE NORMANDE. La sole ayant été bien nettoyée, mettez-la dans une poissonnière ou dans un plat à sauter avec 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais coupé en morceaux, quelques branches de persil, un oignon haché, un peu de thym, un demi-litre de vin blanc sec, du poivre et du sel. Faites cuire ainsi la sole; lorsqu'elle est cuite d'un côté, retournez-la, et puis mettez-la sur un plat qui puisse aller au feu. Ajoutez deux cuillerés à ragoût de sauce allemande; si vous n'avez pas d'allemande, faites un petit blanc avec du bouillon lié de trois jaunes d'œuf. Retirez le persil et le thym. Garnissez la sole d'huîtres et de moules que vous aurez fait blanchir et de champignons passés au beurre et au citron ; versez par-dessus la sauce que vous avez préparée. Mettez le plat sur un feu doux. Quand le poisson a fini de cuire et la garniture de chauffer, il faut, autant que possible, que la sauce soit d'un blanc

jaunâtre. Garnissez le plat de croûtons de mie de pain frits au beurre.

On peut enrichir ce plat de diverses manières avec des truffes, des écrevisses, des éperlans ou goujons frits à l'anglaise, des quenelles de merlans, etc

FILETS DE SOLE A L'ALLEMANDE. Otez la peau de la sole, puis enlevez les quatre filets en les détachant de l'arête avec un couteau long et mince. Si la sole est grosse, coupez chaque filet en deux et de biais; assaisonnez-les de poivre et de sel. Battez deux œufs comme pour une omelette en y ajoutant un bon morceau de beurre fondu. Trempez aussitôt les filets dans cette préparation, passez-les à la mie de pain et faites-les frire de couleur claire. Dressez-les sur une serviette avec un bouquet de persil frit par-dessus et un citron coupé en deux sur les côtés.

Nous avons recommandé de tremper *le plus vite possible* les filets dans les œufs battus, parce que, si on laissait le beurre se refroidir, cette préparation deviendrait trop épaisse, et les filets seraient beaucoup moins délicats.

FILETS DE SOLE A LA HORLY. Levez les filets comme ci-dessus. Faites-les mariner pendant une heure avec jus de citron, poivre, sel, oignon coupé, persil en branche. Égouttez-les sur un linge, passez-les dans la farine et mettez-les en friture de couleur claire. Servez dessous une sauce aux tomates ou un jus réduit.

VOL-AU-VENT DE FILETS DE SOLE. Après avoir ôté la peau des soles et détaché les filets, mettez dans un

casserole 250 grammes (une demi-livre) de beurre et quelques oignons en tranches ; faites cuire un peu ces oignons, et ajoutez-y alors les filets assaisonnés de sel et arrosés d'un jus de citron. Laissez-les cuire ainsi à petit feu, ils seront très-blancs. Taillez-les en carrés longs, mettez-les dans une béchamel ou dans une sauce allemande et garnissez-en le vol-au-vent. Il est permis d'ajouter des champignons, des fonds d'artichaut, des quenelles de poisson, des queues de chevrettes ou d'écrevisses, toutes garni tures de luxe dont on peut aussi très-bien se passer.

MAYONNAISE DE FILETS DE SOLE. Les filets cuits comme ci-dessus, laissez-les refroidir, et dressez-les en couronne comme nous l'avons indiqué pour la mayonnaise de turbot.

SALADE DE FILETS DE SOLE. (Voyez *Turbot en salade.*)

LIMANDE, PLIE, CARRELET.

La limande, la plie et le carrelet peuvent recevoir les mêmes préparations que la sole ; cependant ils ne se prêtent pas, comme elle, aux diverses métamorphoses que l'art culinaire lui fait subir. Aussi ces poissons se servent habituellement entiers, soit frits, soit au gratin, soit simplement cuits à l'eau de sel.

SAUMON.

Le saumon est tout à la fois un poisson de mer et un poisson d'eau douce. C'est à l'approche du prin-

temps que chaque année il remonte les fleuves et les rivières où il s'engraisse; sa chair devient alors plus délicate et plus savoureuse. Vers la fin de l'automne il rentre dans la mer. On reconnaît la fraîcheur de ce poisson à la teinte rougeâtre de son ouïe et au brillant de l'œil; il doit être, de plus, ferme au toucher. Dans le choix qu'on aura à faire, on prendra toujours de préférence le saumon qui sera court et rond.

GROSSE PIÈCE DE SAUMON. Pour nettoyer le saumon, retirez d'abord les ouïes, et videz-le avec soin par les ouïes; ne faites point d'incision sur le ventre. Ratissez-le légèrement de la queue à la tête pour ôter les écailles; coupez les nageoires et le bout de la queue, et attachez la tête, afin qu'elle ne se déforme pas pendant la cuisson. Après l'avoir lavé à plusieurs eaux, vous l'égouttez, vous l'essuyez et vous le mettez alors dans la poissonnière pour le laisser mijoter sur le feu pendant deux heures. Cette manière de le faire cuire est la plus simple et aussi la meilleure; le poisson conserve mieux son goût, et sa belle couleur naturelle flatte plus agréablement la vue que la cuirasse violacée que lui donne le vin dans lequel beaucoup de personnes le font cuire avec des aromates qui altèrent la délicatesse de sa chair. Cette belle pièce se sert, entourée de persil, sur un plat couvert d'une serviette, ou, à défaut de plat assez grand, sur une planche garnie pareillement d'une serviette. Servez à part une sauce à votre choix: sauce aux câpres, sauce hollandaise, sauce au beurre

d'anchois, sauce génevoise, sauce à la Victoria.

SAUMON SAUCE AUX CAPRES. Prenez une darne ou tranche de saumon que vous huilez. Faites-la cuire sur le gril, en la saupoudrant de sel fin. Servez-la avec une sauce au beurre et deux ou trois bouquets[1] de câpres par-dessus.

SAUMON A LA HOLLANDAISE. Faites cuire une darne de saumon à l'eau de sel et servez-la avec des pommes de terre cuites à l'eau. Beurre fondu dans une saucière.

SAUMON A L'ANGLAISE. Même préparation.

SAUMON EN SALADE,
SAUMON EN MAYONNAISE.
SAUMON EN COQUILLES,
SAUMON EN CROQUETTES.

Voy. *Turbot* à ces divers articles.

ESTURGEON.

L'esturgeon est un poisson de mer qui remonte les fleuves et les rivières et qui atteint quelquefois des proportions considérables. Nous ne décrirons pas les diverses manières de le préparer; il nous suffira de dire que sa chair, la plus consistante de toutes les chairs de poisson que nous connaissions, peut se cuire avec un égal succès à la broche comme au court-bouillon, et se prêter à toutes les manières dont on apprête le veau.

[1] On appelle bouquets une certaine quantité de càpres réunies en petits tas.

THON.

Le thon n'est guère connu à Paris que mariné, cuit et conservé dans l'huile, et servi comme hors-d'œuvre. Le thon frais est un excellent poisson, dont la chair ferme et savoureuse a beaucoup de ressemblance avec celle du saumon, tout en étant moins huileuse et moins grasse. On l'accommode comme le saumon, et même on l'apprête au gras comme du veau. On en fait aussi d'excellents pâtés froids, qui sont une bonne ressource dans le temps du carême.

MERLAN.

Le merlan est un des poissons de mer les plus communs, ce qui ne l'empêche pas d'être fort estimé et de paraître avec honneur sur les bonnes tables. Il se prête, comme la sole, à toutes les métamorphoses qu'on veut lui faire subir, et l'art culinaire sait le présenter sous les formes les plus variées. La qualité du merlan dépend de son extrême fraîcheur; on juge qu'il est frais s'il a l'écaille argentée, l'œil vif et la chair ferme.

MERLANS FRITS. Vous ratissez légèrement les merlans avec le couteau, vous leur coupez le bout de la queue et les nageoires; vous les videz; vous remettez le foie dans l'intérieur du corps; enfin vous les ciselez en quatre ou cinq endroits de chaque côté. Essuyez-les, trempez-les dans la farine, et faites-les frire de manière qu'ils soient fermes et de belle cou-

leur. Egouttez-les et dressez-les sur une serviette avec persil frit à la tête et citron à la queue.

MERLANS GRILLÉS. Préparez-les comme ci-dessus; assaisonnez-les de poivre, de sel et d'huile. Faites-les griller sur un feu ardent, en les arrosant encore d'huile de temps en temps pendant qu'ils cuisent. Masquez-les d'une sauce au beurre et garnissez-les de quelques bouquets de câpres.

MERLANS AUX FINES HERBES. Préparez les merlans comme ci-dessus. Mettez dans un plat à sauter du beurre et quelques fines herbes, telles que persil, échalotes, ciboules : placez les merlans par-dessus, assaisonnez-les de poivre et de sel, mouillez-les de vin blanc, de telle sorte qu'avec le beurre fondu le mouillement ne couvre qu'à moitié le poisson : il ne faut pas que la sauce soit trop longue. Lorsque vous jugez qu'ils sont à moitié cuits, retournez-les ; ajoutez à la cuisson quelques petits morceaux de beurre maniés dans la farine, et, au moment de servir, ajoutez un jus de citron.

MERLANS AU GRATIN. (Voy. *Soles au gratin.*)

FILETS DE MERLANS A LA HORLY. (Voyez *Filets de soles.*)

FILETS DE MERLANS A L'ALLEMANDE. (Voy. *Filets de maquereaux.*)

QUENELLES DE MERLANS. Procédez comme pour les quenelles de volaille, en ajoutant un filet d'anchois.

MAQUEREAU.

Le printemps est l'époque où le maquereau est le

meilleur; alors ce poisson a acquis sa grosseur ordinaire, il est rempli d'une laitance délicate, et sa chair est d'un excellent goût. Il n'a point d'écailles; on reconnaît qu'il est frais à sa couleur brillante et à la vivacité de son œil.

MAQUEREAU A LA MAÎTRE D'HÔTEL. Prenez un maquereau laité et bien frais, videz-le en ôtant les ouïes, retirez avec la pointe du couteau un petit intestin du milieu du corps; après l'avoir lavé, égoutté et essuyé, faites-lui une incision assez profonde sur le dos, puis mettez-le dans un plat avec un peu d'huile d'olive et un assaisonnement de poivre et de sel. Faites chauffer un gril que vous frottez d'huile, placez-y le maquereau sur un feu clair; retournez-le dès qu'il a pris une belle couleur, et, lorsqu'il est de nouveau bien coloré, placez-le sur l'ouverture du dos pendant quelques minutes. Dressez-le sur le plat, entr'ouvrez la chair du dos et garnissez-la d'une maître d'hôtel froide, qui n'est autre chose, comme vous savez, qu'un morceau de beurre manié avec un peu de persil, du poivre, du sel et un jus de citron.

Vous pouvez, en place de maître d'hôtel froide, faire une petite sauce au beurre avec du persil haché finement et un jus de citron, ce qui s'appelle une maître d'hôtel liée.

MAQUEREAU A LA BONNE FEMME OU MAQUEREAU A LA BRETONNE. Ouvrez en deux un maquereau du côté du dos sans le séparer; donnez quelques coups de couteau du côté de l'arête pour faciliter la cuisson.

Essuyez et saupoudrez de farine. Faites fondre dans une poêle 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais; lorsqu'il est prêt à prendre le roux blond, mettez-y le maquereau du côté où vous l'avez ouvert; dès qu'il est cuit de ce côté, retournez-le avec soin sur l'autre côté. Ajoutez alors dans la poêle une poignée d'oignons verts coupés de la longueur de cinq ou six centimètres; ils cuisent pendant que le maquereau achève sa cuisson. Assaisonnez de poivre et de sel, et dressez-le avec les oignons, qui doivent être bien cuits sans être brûlés. Mettez ensuite dans la poêle, pendant qu'elle est encore chaude, une cuillerée à bouche de vinaigre que vous versez sur le maquereau.

MAQUEREAU AU FENOUIL. Faites cuire le maquereau avec de l'eau, du sel et une poignée de fenouil. Lorsqu'il est cuit, ayez une sauce au beurre vulgairement appelée sauce blanche; épluchez et hachez un peu de fenouil que vous aurez fait blanchir. Au moment de servir, mettez ce fenouil dans la sauce dont vous couvrez le maquereau.

MAQUEREAU AUX GROSEILLES. Faites cuire le maquereau comme ci-dessus, simplement à l'eau de sel. Coupez en deux des groseilles vertes à maquereaux; faites-les blanchir, égouttez-les et mettez les dans la sauce au beurre dont vous couvrez le maquereau.

MAQUEREAU AU BEURRE NOIR. Faites griller le maquereau et versez dessus un beurre noir, comme pour la raie, avec du persil frit dans le beurre.

FILETS DE MAQUEREAU A L'ALLEMANDE. Détachez les

filets dans toute la longueur du poisson, ôtez-en la peau, coupez-les en deux et de biais, arrondissez-les de manière à leur donner la forme de croûtons de matelote, assaisonnez-les de sel et de jus de citron, passez-les à l'œuf, comme il est dit pour les filets de sole à l'allemande; faites-les frire de la même manière, et dressez-les en couronne sur le plat. Versez au milieu une maître d'hôtel liée.

FILETS DE MAQUEREAU SAUTÉS. Au lieu de les passer à l'œuf et de les faire frire, vous les mettez dans un plat à sauter avec du beurre, vous les faites cuire en ayant soin de les retourner, et vous les dressez en couronne avec la même sauce que ci-dessus ou avec une sauce italienne.

VIVE.

La vive est un poisson de mer à peu près de la grandeur du maquereau, mais beaucoup moins large. Elle est armée sur le dos de piquants dont il faut avoir soin de se bien garantir quand on la manie, parce que la blessure en est dangereuse. La chair de ce poisson est blanche, feuilletée et de bon goût.

VIVES GRILLÉES A LA SAUCE AUX CAPRES. Avant tout, coupez les aiguillons du dos et ceux des nageoires; écaillez le poisson, videz-le par les ouïes, que vous aurez enlevées; lavez-le et essuyez-le sur un linge. Ensuite vous le ciselez, vous le mettez dans un plat avec huile d'olive, jus de citron, sel, tranches d'oignons, persil en branches, et le laissez mariner un peu dans cet assaisonnement. Egouttez-le alors,

placez-le sur le gril, faites-le cuire environ une demi-heure et ayez soin qu'il soit d'une belle couleur; dressez sur le plat et servez avec une sauce au beurre aux câpres.

VIVES FRITES. Après avoir nettoyé les vives comme ci-dessus, vous les ciselez et les garnissez de mie de pain mêlée avec fines herbes et champignons hachés, poivre et sel. Panez-les à l'œuf, et faites-les frire de belle couleur. Servez à part une sauce poivrade ou telle autre sauce à votre choix.

VIVES A LA SAUCE ITALIENNE. Mettez les vives, mais sans les ciseler, dans un plat à sauter avec un morceau de beurre frais, sel, poivre, bouquet garni, oignons coupés en tranches; mouillez le tout d'un bon verre de vin blanc. Faites d'abord bouillir vivement et puis laissez mijoter doucement jusqu'à parfaite cuisson. Alors, égouttez le poisson; faites réduire le mouillement et ajoutez-y une sauce italienne dont vous saucerez les vives au moment de les servir.

ROUGET ET GRONDIN.

Le rouget est un de nos meilleurs poissons. Le rouget de la Méditerranée est bien supérieur à celui de l'Océan pour la saveur et la délicatesse de la chair. Ce poisson ne se vide pas, et on peut le surnommer la *bécasse de mer*.

Le grondin, que l'on appelle vulgairement rouget, ne ressemble guère au véritable rouget que par la couleur; il est bien loin d'avoir les bonnes qualités de ce poisson.

ROUGET A LA MAÎTRE D'HÔTEL. Retirez le foie, qui vous servira pour faire la sauce; écaillez le poisson légèrement et avec soin; égouttez-le, essuyez-le. Après l'avoir imbibé d'huile, vous le faites cuire sur le gril, ou bien vous le posez sur une feuille de papier bien huilée des deux côtés, et vous le placez sur le gril également frotté d'huile; puis, vous le faites griller sur un feu doux et soutenu. Dressez-le sur une maître d'hôtel dans laquelle vous aurez écrasé le foie.

ROUGET A LA MÉNAGÈRE. Mettez le rouget dans une assiette; assaisonnez-le de sel, de poivre, d'huile d'olive, de jus de citron, avec une échalote et du persil finement hachés. Laissez-le ainsi mariner pendant une heure. Faites-le griller et servez-le dans sa marinade.

Les grondins s'apprêtent comme le rouget.

CONGRE OU ANGUILLE DE MER.

C'est un poisson peu estimé et qui paraît rarement sur les bonnes tables; cependant il n'est pas à dédaigner quand il est bien frais, de bonne qualité, et qu'il y a disette d'autres poissons plus délicats. Voici la manière la plus ordinaire de le faire cuire et de le servir :

On le fait cuire à l'eau de sel avec un bouquet de persil et deux ou trois feuilles de laurier. Une fois cuit, on le couvre d'une sauce au beurre relevée par des câpres ou des cornichons hachés.

Quelquefois, les jours maigres, on fait une soupe avec la cuisson de l'anguille de mer et des fines herbes ; ou bien on fait cuire le poisson dans une soupe aux herbes, ce qui ne rend pas le poisson plus mauvais ni la soupe moins bonne.

HARENG.

Le hareng frais est un excellent poisson, dont on ferait certainement plus de cas s'il était moins commun et plus cher. Il faut le choisir laité, ferme au toucher, les ouïes sanguinolentes, l'écaille argentée, l'œil ressorti de la tête et le corps plus court que long. On distingue le hareng *frais*, le hareng *pec* ou salé, et le hareng *saur*, qui est salé et fumé.

HARENGS FRAIS GRILLÉS. Videz et écaillez les harengs ; égouttez-les et essuyez-les. Mettez le gril sur le feu, et, lorsqu'il est chaud, placez-y les harengs en entretenant le feu clair. Quand ils sont grillés, cuits à point, mettez-les dans un plat, fendez-les sur le dos, et par cette ouverture glissez un peu de maître d'hôtel froide.

HARENGS GRILLÉS, SAUCE A LA MOUTARDE. Les harengs étant grillés comme il est dit ci-dessus, faites une sauce blanche à laquelle vous ajoutez, sans la remettre au feu, une cuillerée à bouche de moutarde ainsi qu'un peu de persil haché, et versez-la sous le poisson.

HARENGS PECS. On les fait dessaler pendant dix ou douze heures, on les essuie, on les huile et on les

fait cuire sur le gril comme les précédents. On les sert sur une purée de pois ou de lentilles.

HARENGS SAURS. On leur coupe la tête, on les ouvre en deux, on les laisse bien s'imbiber d'huile d'olive dans une assiette, et puis on les met sur le gril deux ou trois minutes seulement.

AIGREFIN ET BAR.

AIGREFIN. Ce poisson de mer a une chair blanche, ferme et feuilletée comme celle du cabillaud, avec lequel il a, du reste, beaucoup de ressemblance pour la forme et la grandeur. Les diverses recettes que nous avons données pour le cabillaud conviennent également à l'aigrefin.

BAR. Ce poisson ressemble un peu à l'aigrefin, mais il a l'écaille beaucoup plus large. La chair en est ferme et d'un excellent goût. Il faut le faire cuire à l'eau de sel comme le turbot, et le servir garni de persil frais. Sauce au beurre dans une saucière.

Les barsets ou petits bars se cuisent également à l'eau de sel, parce que cette manière de les faire cuire n'altère en rien le goût de leur chair. On peut aussi les griller comme les merlans.

ÉPERLANS.

L'éperlan est un poisson de mer, mais on le pêche ordinairement dans les rivières qu'il remonte, et principalement dans la Seine. Sa chair tendre et dé

licate a une odeur de violette. Ce poisson se sert habituellement pour rôti; on l'emploie aussi pour garniture de relevé de poisson.

ÉPERLANS FRITS. Il faut les vider, les écailler et les essuyer, ensuite les tremper dans du lait, les fariner et les faire frire d'une belle couleur. Dressez-les sur une serviette avec un peu de persil frit.

ÉPERLANS FRITS A L'ANGLAISE. Battez deux œufs avec du beurre fondu, du poivre et du sel. Trempez les éperlans dans ce mélange, panez-les de mie très-fine et faites-les frire comme ci-dessus.

BOUTURE D'ÉPERLANS. Lorsque les éperlans sont bien nettoyés et bien essuyés, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre frais, un peu de persil en branches, deux gousses d'ail écrasées et finement hachées, du poivre, du sel, et deux cuillerées à bouche de vin blanc. Placez-y les éperlans rangés avec symétrie les uns près des autres et légèrement saupoudrés de farine. Couvrez la casserole d'un couvercle qui ferme hermétiquement, mettez feu dessus et bon feu dessous; quatre ou cinq minutes doivent suffire pour la cuisson. Renversez alors avec précaution la casserole sur le plat, et servez après avoir fait frire le persil.

POISSONS D'EAU DOUCE.

En général, la meilleure manière d'accommoder les poissons d'eau douce, c'est de les faire cuire à l'étuvée, c'est-à-dire dans du vin blanc ou rouge, avec

aromates, tels que thym, laurier, clous de girofle, bouquet de persil, oignons, gousse d'ail. Leur cuisson sert à faire la sauce, à laquelle on ajoute quelquefois un petit morceau de beurre d'anchois pour la lier. La chair des poissons d'eau douce, étant naturellement fade, demande une sauce relevée, c'est-à-dire un peu fortement épicée.

TRUITE.

Les truites sont recherchées pour l'excellence de leur chair ; les meilleures sont celles qu'on nomme truites saumonées, parce que la chair en est rosée comme celle du saumon. Les truites pêchées dans les eaux stagnantes ne valent jamais pour le goût celles qui habitent les eaux vives et courantes. Une grande fraîcheur est la première qualité qu'on doit rechercher dans ce poisson, qui se corrompt d'autant plus vite qu'il est plus délicat : le brillant argenté des écailles et la vivacité de l'œil sont les signes auxquels on reconnaît la fraîcheur.

Les grosses truites saumonées s'apprêtent et se servent comme le saumon. Les petites truites se servent ou cuites dans une marinade, ou frites à l'anglaise, ou grillées à la maître d'hôtel.

ALOSE.

L'alose est un poisson de mer et d'eau douce ; mais elle n'est vraiment bonne que lorsqu'elle est pêchée dans les fleuves, qu'elle remonte, et où elle séjourne

pour s'y engraisser. Les aloses de Seine sont très-estimées.

Une des meilleures manières d'apprêter l'alose est de la mariner dans l'huile, de la faire cuire sur le gril et de la servir sur une farce d'oseille.

BROCHET.

Le brochet est le plus gros de nos poissons d'eau douce. Les brochets qui ont vécu dans les eaux vaseuses des étangs sont bien moins estimés que ceux qui habitent les eaux courantes des rivières et des fleuves. Les premiers sont bruns, tandis que les autres ont le dos verdâtre et le ventre argenté.

BROCHET AU BLEU. Faites choix d'un beau brochet, laissez-le se mortifier pendant deux ou trois jours, plus ou moins, suivant la saison et la température, et faites-le cuire à l'étuvée ou au court-bouillon, c'est-à-dire dans du vin rouge avec oignons coupés en tranches, laurier, thym, clous de girofle, sel et poivre. Quand il est cuit, retirez-le du feu, laissez-le refroidir dans son assaisonnement, et dressez-le sur une serviette. Sauce au beurre aux câpres dans une saucière. Le brochet ainsi cuit et froid se mange à l'huile et au vinaigre.

Ce poisson peut encore s'apprêter de bien des manières : à la maître d'hôtel, comme le maquereau, en matelote, en friture, en quenelles. On peut aussi employer les restes d'une grosse pièce de brochet pour les servir comme émincé à la béchamel, comme

garniture de vol-au-vent, ou en gratin, ou coupés en filets, comme les filets de sole.

CARPE.

Les carpes de rivières sont plus estimées que celles des étangs, et la chair des carpes laitées est supérieure à celle des carpes œuvées. C'est pendant l'automne et l'hiver que la carpe doit être recherchée pour ses bonnes qualités nutritives. Il faut la choisir grasse et bien faite, c'est-à-dire large et peu allongée. Les carpes de rivière sont faciles à reconnaître : les écailles sont un peu brunes sur le dos, blanchâtres sur le ventre et d'un jaune doré sur les côtés.

CARPE AU BLEU. Faites-la cuire de tout point comme le brochet (voy. ci-dessus) et servez-la de la même façon.

CARPE FRITE. Prenez toujours de préférence une carpe laitée. Après l'avoir vidée, écaillée et bien nettoyée, fendez-la par le dos, retirez la laitance, et aplatissez la grosse arête. Saupoudrez de farine le poisson et la laitance, et mettez-les dans une friture bien chaude ; faites frire d'une belle couleur et servez avec un jus de citron.

CARPE A LA CHAMBORD. Faites choix d'une belle et grosse carpe laitée. Après l'avoir vidée, écaillée et lavée avec soin, vous la garnissez à l'intérieur et à l'extérieur d'une farce à quenelles de poisson, et vous la couvrez de bardes de lard et d'un papier beurré par-dessus. Mettez-la dans la poissonnière avec une

marinade grasse ou maigre, à laquelle vous ajoutez deux ou trois verres de vin blanc sec. Faites partir l'ébullition à grand feu; puis placez la poissonnière feu dessus et feu dessous, de manière que le poisson ne fasse que mijoter pendant une heure au moins, et en ayant soin de l'arroser de temps en temps avec sa cuisson. Au moment de servir, égouttez-la, débridez-la et dressez-la sur le plat, avec une garniture de quenelles de poisson, de quelques truffes, de belles écrevisses et de croûtons glacés. Versez autour de la carpe une sauce bien réduite, faite avec le mouillement, auquel vous aurez ajouté un morceau de beurre bien frais et deux cuillerées à pot d'espagnole.

La carpe peut encore s'apprêter de bien des manières, soit en matelote, soit cuite sur le gril et servie avec une maître d'hôtel, soit farcie et grillée, soit en marinade.

ANGUILLE.

Les anguilles pêchées dans les eaux courantes sont préférables à celles qui vivent dans les eaux stagnantes et limoneuses. Il est facile de distinguer les unes des autres. Les premières ont le ventre blanc et le dos d'nn vert jaunâtre; les secondes ont la peau du dos noire et le ventre gris.

MANIÈRE DE DÉPOUILLER L'ANGUILLE. Attachez l'anguille par la tête avec une ficelle; faites une petite incision autour du cou pour dégager un peu la peau. Tirez dessus avec un torchon; la peau se déroule facilement jusqu'à la queue. Videz alors l'anguille par les ouïes, ébarbez-la avec des ciseaux; coupez la

moitié de la tête et un peu du bout de la queue, que vous lui faites entrer dans le corps de manière à former une couronne, et maintenez-la liée ainsi au moyen d'un bout de ficelle, afin qu'elle ne se déroule pas pendant la cuisson.

ANGUILLE A LA TARTARE. Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais, carottes coupées en lames minces, oignons en tranches, persil, gousse d'ail écrasée. Passez ces légumes au beurre; ajoutez-y deux verres de vin blanc ou de vin rouge, à votre choix; placez-y alors l'anguille en l'assaisonnant de poivre, de sel, d'une feuille de laurier, d'un peu de thym. Laissez-la cuire ainsi quinze ou vingt minutes et ensuite refroidir dans sa cuisson, qui doit être en gelée étant froide. Retirez l'anguille et panez-la comme il faut avec de la mie; trempez-la dans deux ou trois œufs que vous avez battus et mélangés avec un peu de la cuisson; panez-la encore de mie partout et régulièrement, et déposez-la avec précaution sur un couvercle de casserole. Ayez une friture qui soit chaude à point, glissez-y l'anguille, et veillez à ce qu'elle se cuise d'une belle couleur claire. Égouttez-la sur un linge, et dressez-la sur le plat avec une sauce rémolade au milieu.

ANGUILLE A LA TOMATE. Même préparation que ci-dessus, avec sauce tomate au milieu.

ANGUILLE A LA SAUCE PIQUANTE. Même préparation, avec une sauce piquante au milieu.

ANGUILLE A L'OSEILLE. Même préparation, avec une farce d'oseille au milieu.

ANGUILLE AU SOLEIL. Même préparation; seulement on coupe l'anguille en morceaux longs de dix ou douze centimètres, et on la sert avec une sauce piquante.

ANGUILLE A LA BROCHE. Après que l'anguille est dépouillée et vidée, exposez-la pendant deux ou trois minutes à une braise ardente pour lui ôter son huile. Essuyez-la, tournez-la en couronne et passez en travers des hâtelets d'argent ou des brochettes de bois. Faites-la cuire à moitié dans une cuisson préparée comme il est dit ci-dessus pour l'anguille à la tartare; puis fixez-la sur la broche, en l'enveloppant d'un papier huilé. Faites cuire à feu clair; ôtez le papier, afin qu'elle prenne belle couleur; glacez-la, s'il en est besoin, et servez avec une sauce piquante.

ANGUILLE A LA POULETTE. Coupez l'anguille par tronçons de sept ou huit centimètres de longueur. Faites bouillir de l'eau avec un peu de sel et deux cuillerées à bouche de vinaigre; mettez-y l'anguille et retirez-la au bout de quatre ou cinq minutes. Égouttez. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée à bouche de farine; mouillez ce petit blanc avec moitié vin blanc et moitié bouillon; ajoutez sel, poivre et bouquet garni. Mettez-y l'anguille avec quelques petits oignons et même des champignons, si vous en avez; laissez-la cuire de vingt à vingt-cinq minutes, plus ou moins, suivant la grosseur des tronçons. Une fois qu'elle est cuite, retirez les oignons; liez la sauce avec deux ou trois jaunes d'œuf et un jus de citron.

Dressez les tronçons d'anguille sur le plat; garnissez-les de petits oignons et versez la sauce par-dessus.

L'anguille est encore très-bonne en matelote ou dans un pâté chaud. Les très-petites anguilles peuvent se servir frites comme tout autre petit poisson, ou grillées et accompagnées d'une sauce piquante.

LAMPROIE ET LOTTE.

La lamproie et la lotte ressemblent beaucoup à l'anguille pour la forme. La lamproie se dépouille comme l'anguille, mais il n'en est pas de même de la lotte, dont la peau est beaucoup plus fine; il faut la limoner ou l'échauder.

La plupart des manières d'apprêter l'anguille peuvent également convenir à la lamproie et à la lotte, qu'on sert le plus habituellement grillées ou aux fines herbes. Les foies de lotte sont très estimés, et on en garnit des vol-au-vent dignes de paraître sur les meilleures tables.

PERCHES, TANCHES, BARBEAUX OU BARBILLONS.

PERCHES. Les perches prises dans les rivières ont la chair blanche, ferme et de très-bon goût, tandis que celles qui sont pêchées dans les étangs sentent toujours la vase. Celles-ci ont le corps et les nageoires de couleur brune; les premières ont le dos d'un vert doré, et les nageoires rouges. Les perches de Seine sont très-estimées.

PERCHES A LA HOLLANDAISE. Choisissez deux perches

de moyenne grosseur ; retirez-leur les ouïes, et videz-les en évitant de vous piquer avec les nageoires, dont la blessure n'est pas sans gravité. Mettez-les dans la poissonnière ou dans une casserole avec de l'eau, du sel, un citron coupé en tranches, un oignon émincé, un peu de thym, de laurier et de persil en branche. Faites partir l'ébullition sur un feu ardent, et puis laissez mijoter doucement jusqu'à parfaite cuisson. Égouttez le poisson et dressez-le sur une serviette posée sur le plat, avec une garniture de pommes de terre cuites à l'eau. Servez à part dans une saucière du beurre fondu auquel vous avez ajouté un peu de poivre, un peu de sel et le jus d'un citron.

Les perches sont encore très-bonnes ou frites, ou en matelote, ou panées et grillées, puis servies avec telle sauce qu'on voudra.

TANCHES. La tanche ressemble à la carpe, mais elle a les écailles beaucoup plus fines. Les tanches pêchées dans les eaux courantes ont la chair ferme, grasse et délicate. Elles sont également bonnes ou frites, ou à la poulette, ou cuites sur le gril et servies avec une sauce piquante.

BARBEAUX. Les barbeaux, qu'on appelle aussi barbillons, se trouvent communément dans toutes les eaux douces courantes. Leur chair est un peu molle, mais d'assez bon goût. Brillat-Savarin dit que le barbillon bien apprêté est un mets succulent et honorable. On pourrait peut-être en dire autant de la plupart des mets bien apprêtés.

Faites cuire le barbeau comme la plupart des au-

tres poissons d'eau douce, à l'eau de sel avec fines herbes, pour le servir avec croûtons de pain et sauce; ou bien faites-le cuire au bleu pour le manger à l'huile et au vinaigre; ou bien encore servez-le grillé avec une sauce au beurre d'anchois ou une sauce blanche aux câpres.

GOUJONS. Ces petits poissons s'écaillent et se vident. On les saupoudre de farine et on les met dans une friture bien chaude. Puis on les dresse en buisson, couronnés d'un bouquet de persil frit.

MATELOTE. Prenez toute espèce de poissons d'eau douce, tels que carpe, anguille, barbillon, brochet, tanche, lotte. Écaillez et videz le poisson, lavez-le avec soin; coupez-le par tronçons égaux et mettez-le dans une casserole avec deux oignons coupés en tranches, un bouquet de persil garni d'une ou de deux feuilles de laurier, du thym, un oignon piqué de deux clous de girofle, quatre gousses d'ail écrasées, du poivre et du sel; mouillez-le de deux tiers de vin rouge et d'un tiers de jus ou de bouillon, assez pour qu'il soit bien baigné. Faites-le cuire à grand feu pendant quinze ou vingt minutes. Passez ensuite le bouillon au tamis de soie, et, pendant que vous vous servirez de la cuisson pour faire la sauce, conservez le poisson chaud dans la casserole où il a cuit avec les aromates. Prenez une autre casserole dans laquelle vous mettrez 250 grammes de beurre frais; faites-y sauter deux douzaines de petits oignons jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée; retirez-les, et alors ajoutant au beurre deux cuillerées à bouche

de farine, faites un petit roux blond et mouillez-le avec la cuisson que vous avez passée. Joignez-y les oignons et autant de champignons; achevez de les cuire; réduisez la sauce à grand feu et dégraissez-la. Dressez le poisson en pyramide, les têtes par-dessus, et couvrez-le de la sauce. Garnissez la matelote de quelques écrevisses et de croûtons de pain frits et taillés en lames.

Remarque. La matelote se composant de diverses sortes de poissons qui demandent pour être cuits un peu plus de temps les uns que les autres, il faut avoir le soin de mettre l'anguille et le brochet, dont la chair est plus ferme, quelques minutes avant les autres poissons, tels que tanches, barbillons et lottes, ou bien les laisser cuire un peu plus longtemps que ceux-ci, si on les met tous ensemble en même temps.

MATELOTE MARINIÈRE. Le poisson étant préparé comme ci-dessus, mettez-le dans un petit chaudron ou dans une casserole avec un fort bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, quatre ou cinq gousses d'ail écrasées, du poivre, du sel, deux douzaines de petits oignons, et des champignons si on le peut. Mouillez de bon vin rouge, en suffisante quantité pour que le poisson soit bien baigné. Faites-le cuire à grand feu; au moment où il est près de bouillir, ajoutez un demi-verre d'eau-de-vie et faites prendre feu comme si c'était un punch. Pendant la cuisson, vous prendrez quelques petits morceaux de beurre maniés que vous y jetterez en la remuant, pour que la sauce se lie d'une épaisseur convenable.

Faites-la réduire aux deux tiers, et servez avec une garniture d'écrevisses et de croûtons frits.

MATELOTE VIERGE. Même procédé que pour l'anguille à la poulette. (Voy. *Anguille à la poulette.*)

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.

Nous comprendrons dans les coquillages les huîtres et les moules; dans les crustacés, les homards, les langoustes, les chevrettes, les crevettes et les écrevisses d'eau douce.

HUÎTRES. Les huîtres ne sont réellement bonnes et appétissantes que depuis le mois d'octobre jusqu'au mois de mars. Il ne sera pas ici question des huîtres fraîches, qui n'ont besoin d'aucune préparation; nous ne parlerons que des huîtres cuites.

HUÎTRES FRITES EN MARINADE. Faites blanchir des huîtres, assaisonnez-les de poivre, de sel et d'un jus de citron, et laissez-les cuire ainsi pendant une heure. Trempez-les ensuite dans une légère pâte à frire, et faites-les frire à grande friture. Dressez-les sur une serviette avec un bouquet de persil frit par-dessus.

HUÎTRES FRITES A LA BRETONNE. Faites blanchir de grosses huîtres; essuyez-les sur un linge et farinez-les. Hachez finement deux ou trois gros oignons; mettez dans la poêle un morceau de beurre auquel vous ferez prendre une petite couleur blonde, passez-y les oignons pendant deux ou trois minutes et ajoutez alors les huîtres, que vous faites frire à bon feu en les sautant. Vous avez eu soin de les assaisonner

de poivre et de sel. Lorsqu'elles auront pris une petite couleur, retirez-les, ajoutez un filet de vinaigre, dressez et servez.

HUÎTRES EN RAGOUT. Faites-les frire comme ci-dessus, saupoudrez-les d'un peu de farine, ajoutez une cuillerée à ragoût de bouillon, et ne les laissez plus bouillir.

HUTRES AU BLANC. (Voy. *Sauce aux huîtres.*)

HUÎTRES EN COQUILLES. Faites blanchir les huîtres et sautez-les, sans les faire bouillir, dans une casserole avec du beurre frais, des fines herbes hachées, assaisonnées d'un peu de poivre et mouillées d'un verre de vin blanc. Laissez réduire cette sauce, et ajoutez-y une liaison de deux ou trois jaunes d'œuf et un jus de citron. Mettez trois ou quatre huîtres dans chacune des coquilles [1] que vous avez préparées, masquez-les de la sauce, panez-les de chapelure, mettez sur le gril, feu dessus, feu dessous, pour chauffer seulement, et servez.

MOULES. « Pour s'assurer de la bonne qualité des moules, il faut les choisir lourdes au poids et les deux coquilles parfaitement fermées ; on doit rejeter celles qui seront entr'ouvertes ou légères. » Avant de faire cuire les moules, il faut les jeter dans un seau d'eau,

[1] A défaut de eoquilles d'argent, qu'il est assez rare d'avoir à sa disposition, servez-vous de eoquilles dites eoquilles pèlerines, qu'il est toujours facile de se proeurer. Il faut autant que possible éviter de se servir des écailles d'huître, paree que, quelque soin qu'on prenne pour les nettoyer, on parvient rarement à détaeher tout le dépôt qu'on appelle l'*amer* et qui pendant la cuisson eommuniquerait à la sauee un goût désagréable.

les remuer, les battre pour les bien nettoyer, ratisser les coquilles avec le coupant du couteau, et enfin les laver successivement dans plusieurs eaux.

MOULES AU NATUREL. Les moules étant nettoyées comme il est dit ci-dessus et bien égouttées, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, thym, laurier, persil en branches, oignons coupés, et sautez-les sur un feu vif jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes. Otez à chaque moule une moitié de la coquille, et visitez bien l'intérieur de l'autre moitié pour en arracher les petits crabes qui pourraient s'y trouver; vous pouvez même supprimer les deux coquilles de quelques moules, afin de diminuer le volume du plat. Prenez une autre casserole, mettez-y un bon morceau de beurre frais, les moules par-dessus, avec poivre, sel, persil et échalotes hachés; sautez bien le tout sur le feu; ajoutez de la mie de pain fine et un verre de la cuisson, pour que le tout fasse corps ensemble sans être trop épais, et servez en ajoutant un jus de citron.

MOULES A LA POULETTE. Les moules étant cuites comme il est dit ci-dessus, au moment de servir, vous ferez une liaison avec deux jaunes d'œuf auxquels vous ajouterez quelques petits morceaux de beurre frais et du persil haché fin; liez les moules avec cette liaison, et servez.

RICARDEAUX. Les ricardeaux, dits coquilles Saint-Jacques ou coquilles pèlerines, se trouvent abondamment dans tous les ports de mer pendant les mois de février, mars et avril. On les prépare de la manière

suivante : Prenez douze ricardeaux, ouvrez les comme on ouvre les huîtres ; le ricardeau se présente sous l'aspect d'un petit fromage à la crème. Dégagez-le du fluide jaunâtre et visqueux qui l'enveloppe ; nettoyez-le bien en le lavant à l'eau fraîche, et faites-le blanchir. Vous aurez un demi-cent de grosses huîtres, dites *pieds de cheval*, que vous ferez pareillement blanchir ; vous en prenez le derrière, en rejetant les barbes et le durillon ; vous les hachez avec les ricardeaux de la grosseur d'un grain de raisin de Corinthe ; vous hachez aussi des oignons très-finement, en quantité égale à la moitié du poisson ; vous mêlez ensemble persil, ciboule, cressonnette, autant que d'oignons, pareillement autant de mie de pain. Ces quatre parties ainsi préparées, vous prenez une casserole dans laquelle vous faites fondre 750 grammes (une livre et demie) de beurre frais ; vous y mettez : 1° les oignons ; après quoi vous ajoutez 2° les fines herbes (que vous aurez lavées à l'eau fraîche et pressées dans une serviette) ; 3° les ricardeaux ; 4° la mie de pain. Assaisonnez de poivre et de sel, mêlez bien pour que la mie de pain absorbe le beurre. Ajoutez-y du beurre s'il n'y en a pas assez ; car il faut que ce mets, pour être bon, soit bien beurré et sente l'assaisonnement qui doit en relever le goût doucereux. Dans tous les cas, vous retirez la casserole du feu, vous y ajoutez 125 ou 250 grammes (un quart ou une demi-livre) de beurre. Ce dernier beurre donne le velouté et la finesse à cette préparation, que vous mettez dans un bol recouvert d'une feuille de papier beurrée pour

vous en servir au besoin. Vous pouvez la conserver sept ou huit jours.

Pour vous en servir, vous nettoyez la coquille creuse, vous la remplissez de cette préparation et vous ajoutez par-dessus un peu de chapelure claire en couleur. Mettez sur le gril, feu dessus et dessous, en couvrant d'un couvercle de casserole sur lequel vous aurez mis très-peu de braise. Lorsque les ricardeaux sont chauds, ils sont prêts; servez-les aussitôt. On peut les accommoder à la poulette, en fricassée de poulets avec champignons, ou frits avec des oignons à la poêle.

HOMARD ET LANGOUSTE. Le homard et la langouste sont des écrevisses de mer qui atteignent quelquefois des proportions considérables; mais ce ne sont pas les plus grosses qui sont les meilleures. La chair de la langouste est plus ferme que celle du homard; mais la chair de l'une comme de l'autre est lourde et indigeste, et ne convient qu'aux tempéraments jeunes et robustes.

Lorsque vous achetez des homards ou des langoustes, choisissez, non pas les plus gros, mais les plus lourds. On les vend ordinairement tout cuits. S'ils sont crus, faites-les cuire simplement avec de l'eau et du sel, et laissez les bouillir de vingt à trente minutes, suivant leur grosseur. Nous savons bien que la manière la plus habituelle de les faire cuire, celle qui est indiquée dans tous les livres de cuisine, consiste à les faire cuire avec thym, laurier, basilic, girofles, muscade râpée; mais ces aromates, très-

bons pour relever le goût fade du poisson, altèrent sensiblement la délicatesse de la chair du homard et de la langouste, à ce point qu'il est alors difficile de distinguer l'une de l'autre, quoiqu'elles aient un goût différent que les amateurs savent fort bien apprécier.

Quand vous voulez servir, soit un homard, soit une langouste, égouttez-les, frottez-les légèrement d'huile ou de beurre pour les rendre brillants ; puis fendez-les dans leur longueur, enlevez la partie crémeuse et les œufs, pilez le tout, passez-le au tamis et mêlez-y une cuillerée à bouche de moutarde, deux jaunes d'œuf et un peu de poivre ; délayez le tout dans quelques cuillerées d'huile d'olive très-fine et dans une ou deux cuillerées de vinaigre à l'estragon. Dressez alors le homard ou la langouste sur une serviette avec une garniture de persil, et servez la sauce dans une saucière.

CHEVRETTES ET CREVETTES. Ce sont de très-petites écrevisses de mer appartenant à la même famille. Les chevrettes sont plus grosses que les crevettes, et d'un rose plus vif lorsqu'elles sont cuites. On fait cuire les unes et les autres de la même manière que le homard ; mais, comme elles sont presque toujours trop salées, on ne leur met du sel que lorsqu'elles ont été égouttées, en les sautant pour qu'elles prennent le sel également.

Pour les servir, dressez-les en couronne autour d'un buisson de persil, sur un plat garni d'une serviette.

On se sert en cuisine des queues de chevrettes et de crevettes comme garniture de petits vol-au-vent et de sauces.

ÉCREVISSES D'EAU DOUCE. La Seine fournit de bonnes écrevisses; mais celles qui sont pêchées dans la Meuse, dans la Meurthe, et surtout dans le Rhin, sont plus grosses et meilleures. Il faut choisir celles qui sont d'un verdâtre clair, et rejeter les noirâtres.

Après avoir lavé les écrevisses, prenez-les une à une, pincez la nageoire du milieu de la queue, tirez-la doucement et vous retirez en même temps un petit boyau noir qui, s'il n'était pas ôté, donnerait de l'amertume à l'intérieur de l'écrevisse. Mettez dans une casserole un morceau de beurre fin, persil en branches, thym, laurier, gros oignon émincé, lames de carottes, poivre, sel et une bouteille de vin blanc[1]. Faites bouillir à grand feu pendant quelques minutes. Retirez la casserole et jetez-y les écrevisses après les avoir égouttées. Remettez la casserole sur un feu ardent pendant huit ou dix minutes, et sautez de temps en temps les écrevisses; puis retirez-les, tenez-les chaudes, et, après les avoir égouttées, dressez-les en pyramide sur une serviette autour d'un buisson de persil. C'est ce qu'on appelle buisson d'écrevisses.

Lorsque vous voulez réserver les écrevisses pour les garnitures dont vous pouvez avoir besoin, vous les versez, en les retirant du feu, dans une terrine avec leur assaisonnement.

[1] A défaut du vin blanc, mettez de l'eau et du vinaigre.

ESCARGOTS ET GRENOUILLES.

Nous dirons ici un mot des escargots et des grenouilles, bien qu'ils n'appartiennent pas à la famille des poissons, et que ce ne soit pas un mets dont on fasse communément usage. Toutefois, dans certaines parties de la France, on mange beaucoup d'escargots, et il y a des amateurs qui, dans un déjeuner, avalent cent, deux cents escargots (sans la coquille bien entendu) avec autant de plaisir que d'autres amateurs avalent sept ou huit douzaines d'huîtres. La grenouille a aussi ses partisans, et, tout en comprenant la répugnance qu'on peut éprouver à user de ce mets, nous devons dire que des cuisses de grenouilles bien apprêtées sont presque aussi bonnes que du poulet.

ESCARGOTS. On n'emploie que les escargots de vigne. Faites bouillir dans un chaudron un demi-litre de cendre, de l'eau et du sel. Mettez-y les escargots et laissez-les environ un quart d'heure, jusqu'à ce que vous puissiez les sortir de leurs coquilles. Retirez-les alors pour les mettre simplement dans de l'eau avec du sel où vous les laisserez bouillir dix minutes. Vous les égouttez, et une fois qu'ils sont ainsi préparés, vous les accommodez de diverses manières.

ESCARGOTS A LA POULETTE. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sautez-les quelque temps pour qu'ils prennent le beurre; saupoudrez-les d'une cuillerée à bouche de farine;

mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc; ajoutez-y un bouquet garni; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutez-y des champignons; faites une liaison avec des jaunes d'œuf et du verjus ou du citron; liez et servez chaud.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE. Les escargots étant préparés comme pour les accommoder à la poulette, vous lavez les coquilles de manière à les rendre bien nettes, vous les égouttez et vous essuyez pareillement les escargots. Hachez très-finement persil, ail, ciboules ou échalotes, champignons, le tout assaisonné de poivre et de sel et manié avec une quantité suffisante de beurre bien frais. Mettez un peu de cette préparation dans le fond de chaque coquille, puis l'escargot, que vous recouvrez entièrement de la même préparation; passez la lame du couteau par-dessus pour lisser le tout; on peut ajouter, si l'on veut, de la mie de pain pour donner plus de corps aux fines herbes, mais la préparation est meilleure sans cela. Rangez côte à côte les escargots sur un plat qui aille au feu et dans lequel vous aurez mis un verre de vin blanc; faites cuire avec feu dessus et feu dessous, pendant une demi-heure, et servez sur le plat même avec un citron à côté.

GRENOUILLES. On n'apprête et on ne mange que les cuisses. Après avoir écorché les grenouilles, on fait dégorger les cuisses dans de l'eau fraîche pendant deux ou trois heures. On les égoutte, on les essuie, et on les apprête comme une fricassée de poulet. (Voy. *Fricassée de poulet.*)

On peut aussi les frire. On fait mariner les cuisses pendant une demi-heure avec échalote ou ciboule, persil, thym, laurier, poivre, sel et vinaigre ; on les égoutte, on les farine, on les fait frire et on les sert sur une serviette, garnies d'un bouquet de persil frit.

CHAPITRE XIV.

LÉGUMES.

Petits pois : Petits pois à la française; à l'anglaise; au lard.—*Asperges :* Asperges en branche; en petits pois.—*Haricots verts :* Haricots verts à l'anglaise; liés; en salade; à la bretonne.—*Haricots blancs :* Haricots blancs à la maître d'hôtel; au gras ou au jus; à la crème; en salade; à l'étuvée. — Purée de haricots. —*Artichauts :* Artichauts sauce au beurre; à la barigoule; à la lyonnaise; frits.—*Choux-fleurs :* Choux-fleurs sauce au beurre; à la crème; frits; gratinés au fromage.—*Choux :* Choux au lard; farcis.—Brocolis.—Choux de Bruxelles.—*Épinards :* Épinards à l'anglaise; au jus; à la crème.—*Oseille* et *chicorée.*—*Laitues* au jus; farcies.—*Cardons* et *céleri.*—*Pommes de terre :* Pommes de terre au naturel; à la maître d'hôtel; à la crème; frites.—Croquettes et quenelles de pommes de terre. — Purée de pommes de terre. — Gâteau de pommes de terre. — Pommes de terre en salade. — *Topinambours.* — *Lentilles.* — *Fèves de marais.*—*Navets :* Navets vierges; glacés.—Purée de navets.—*Carottes :* Carottes à la crème, au gras.—*Oignons :* Oignons glacés; farcis.—Purée d'oignons.—*Salsifis* et *scorsonère :* Salsifis sauce au beurre; frits. —*Concombres :* Concombres à la crème; farcis; en salade.—*Aubergines :* Aubergines farcies; frites, grillées.—*Tomates :* Tomates farcies.—*Betteraves :* Betteraves au four; frites.—*Champignons :* Croûte aux champignons.—Champignons aux fines herbes.—*Morilles.*—*Truffes :* Truffes à la serviette; à la cendre. — Macédoine de légumes printaniers.

Les légumes sont souvent employés comme garniture, mais plus souvent encore ils sont servis seuls pour entremets; c'est principalement sous ce dernier aspect qu'ils seront considérés dans ce chapitre.

PETITS POIS.

Les petits pois sont, sans contredit, un de nos meilleurs légumes. Des petits pois bien fins, bien tendres, cuits au moment où ils viennent d'être écossés, sont un entremets toujours parfaitement accueilli.

PETITS POIS A LA FRANÇAISE. Prenez deux litres de pois très-fins et mettez-les dans une casserole avec 125 grammes (un quarteron) de beurre et de l'eau ; pétrissez-les avec les mains, jetez l'eau, et ajoutez un bouquet de persil, un petit oignon, un cœur de laitue, un peu de sel et une cuillerée à café de sucre. Couvrez la casserole, faites cuire à petit feu à peu près une demi-heure. Une fois la cuisson achevée, retirez le bouquet de persil et l'oignon, posez la laitue sur le plat. Liez les petits pois avec un bon morceau de beurre fin manié d'un peu de farine, sautez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien liés, et versez-les en buisson sur la laitue.

On peut les apprêter de la même manière sans laitue ; on peut aussi, au lieu de beurre manié, les lier avec deux jaunes d'œuf et un petit morceau de beurre frais.

Remarque. Vers l'arrière-saison, il est bon d'ajouter un verre d'eau aux petits pois pour les aider à cuire.

PETITS POIS A L'ANGLAISE. Ayez sur le feu une casserole d'eau bouillante où vous aurez jeté une petite poignée de sel blanc ; mettez-y les pois et faites-les

bouillir à grand feu sans les couvrir, et en écumant l'eau continuellement. Une fois cuits, égouttez-les dans une passoire; mettez-les dans la casserole ou dans un plat à sauter avec un bon morceau de beurre fin. Sautez-les sans les remettre au feu, dressez-les en pyramide sur le plat, mettez au milieu un autre morceau de beurre fin et servez.

PETITS POIS AU LARD. Faites revenir dans 75 grammes (un demi-quarteron) de beurre du petit salé (de la poitrine) coupé en gros dés. Quand il est à peu près de couleur blonde, retirez-le; mettez une cuillerée à bouche de farine dans le beurre; faites un petit roux; mouillez avec du jus ou du bouillon. Remettez ensuite le petit salé avec les petits pois, en ajoutant un oignon, un bouquet garni et un peu de poivre. Faites cuire sur l'angle du fourneau.

ASPERGES.

Les asperges sont employées en cuisine pour potages, pour garniture, pour purée, pour entremets; mais on les sert surtout en branches pour entremets. C'est un excellent aliment. On distingue plusieurs sortes d'asperges: « L'asperge blanche est la plus hâtive, elle est d'une saveur douce; l'asperge violette est la plus aromatisée et devient la plus grosse; l'asperge verte, la moins grosse de toutes, se mange presque tout entière, et elle est d'un goût parfait. Rien n'est plus riche qu'un entremets composé des asperges les plus grosses, cuites à point e

escortées d'une sauce au beurre bien étoffée [1]. »

ASPERGES EN BRANCHES. Après avoir ratissé les asperges, mettez-les dans l'eau fraîche ; liez-les en botillons, et coupez-les d'égale longueur. Faites-les cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel, et soutenez le feu de manière que l'eau soit toujours en ébullition. Tâtez-les : si elles fléchissent légèrement sous la pression du doigt, elles sont cuites. Dressez-les en pyramide sur un plat garni d'une serviette, et servez à part une sauce au beurre dans une saucière.

Si l'on veut les servir à l'huile, il faut, aussitôt qu'elles sont cuites, les mettre rafraîchir dans l'eau. On les dresse comme ci-dessus, et on sert, soit un huilier, pour que chacun fasse sa sauce à son goût, soit une sauce toute faite avec huile, vinaigre, poivre et sel.

ASPERGES EN PETITS POIS. Prenez des asperges vertes et coupez-les en morceaux de la grosseur d'un petit pois, en ne prenant que la partie tendre et en rejetant tout ce qui résiste sous le couteau. Jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel. Lorsqu'elles sont presque cuites, égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec du beurre fin et un peu de sucre, singez-les d'un peu de farine et mouillez-les d'un peu de bouillon, ou mieux de velouté. Faites-les bouillir un moment et liez-les avec deux ou trois jaunes d'œuf. On peut les garnir de croûtons passés au beurre.

[1] Plumerey.

Une fois blanchies, les asperges s'accommodent comme les petits pois à la française.

HARICOTS VERTS.

Les haricots verts doivent aussi être mis au rang de nos meilleurs légumes; mais pour qu'ils soient bons, il faut qu'ils soient très-petits, c'est-à-dire dans leur primeur. Il suffit alors, pour les éplucher, de couper la tête et la queue.

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE. Apprêtez-les exactement de la même manière que les petits pois à l'anglaise. (Voy. *Petits pois à l'anglaise.*)

HARICOTS VERTS LIÉS. Après les avoir fait cuire à l'eau de sel, vous les égouttez et les rafraîchissez en les jetant tout de suite dans l'eau fraîche, ce qui les conserve parfaitement verts. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques fines herbes, une cuillerée à café de farine. Passez le tout quelques minutes; mouillez avec un peu de bouillon. Mettez alors dans cette sauce les haricots verts en les assaisonnant de poivre et de sel; faites une liaison avec deux jaunes d'œuf et un peu de crème; liez-les et servez aussitôt.

HARICOTS VERTS EN SALADE. Les haricots verts étant cuits comme les précédents, égouttez-les bien; assaisonnez-les de poivre et de sel une heure avant de les servir; égouttez l'eau qu'ils ont pu rendre, ajoutez huile et vinaigre en quantité suffisante, un peu de ciboule et de persil finement hachés.

HARICOTS VERTS A LA BRETONNE. Les haricots une fois épluchés et cuits à l'eau de sel, comme ci-dessus, mettez dans la poêle 125 grammes (un quarteron) de beurre pour qu'il y prenne une couleur blonde, en ajoutant un oignon haché finement; lorsqu'il est cuit, passez-y les haricots avec sel et poivre; sautez-les ainsi deux ou trois minutes, et, au moment de servir, ajoutez un petit filet de vinaigre.

HARICOTS BLANCS.

On distingue les haricots frais et les haricots secs. Les haricots de Soissons jouissent d'une réputation justement méritée. Les haricots frais, parmi lesquels on apprécie surtout ceux qui sont appelés flageolets, sont un très-bon légume, lorsqu'ils sont tendres et fraîchement écossés. Les haricots secs sont plus ordinairement servis en purée, ce qui ne les empêche pas d'être estimés entiers, lorsqu'ils sont tendres, farineux, et apprêtés avec soin.

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX. Il faut les mettre dans l'eau bouillante avec un peu de sel, un oignon, un bouquet de persil et un petit morceau de beurre, les retirer quand ils sont cuits, les égoutter dans une passoire, et les apprêter ensuite de telle façon qu'on voudra, à la maître d'hôtel, sautés, à la crème.

HARICOTS BLANCS SECS. On doit toujours, pour les faire cuire, les mettre dans l'eau froide, et ils demandent pour leur cuisson beaucoup plus de temps que les haricots frais. Cette observation, du reste, s'applique également aux autres légumes secs ou

frais, tels que lentilles, pois verts, fèves de marais. Le moyen de vous assurer si les légumes sont cuits, c'est de les toucher avec une cuiller de bois ; gardez-vous d'employer à cet usage soit l'écumoire, soit une cuiller de métal ; ils se racorniraient. L'eau de la cuisson sert à mouiller les potages maigres.

HARICOTS BLANCS A LA MAITRE D'HOTEL. Faites-les cuire comme il est dit ci-dessus ; égouttez-les chauds. Mettez-les dans un saladier chauffé en y ajoutant un bon morceau de beurre frais, persil haché fin, sel et poivre : ou bien, mettez-les dans une casserole où vous aurez fait fondre un bon morceau de beurre fin ; sautez-les dans ce beurre ; ajoutez sel, poivre, une cuillerée à bouche d'allemande, persil haché, jus de citron ; remuez doucement le tout pour bien délier les haricots, et servez. Faute d'allemande, délayez dans le beurre fondu une demi-cuillerée à bouche de farine, et faites un petit roux que vous mouillerez avec un peu de bouillon de la cuisson.

HARICOTS BLANCS AU GRAS OU AU JUS. Faites roussir de couleur blonde un morceau de beurre ; passez-y un oignon finement haché ; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, mouillez avec du jus ou du bouillon ; assaisonnez de poivre et de sel, et, au moment de servir, saupoudrez d'une pincée de persil haché très-fin.

HARICOTS BLANCS A LA CRÈME. Mettez dans une casserole un morceau de beurre frais, une petite cuillerée de farine ; faites un blanc que vous mouillez avec du lait, mettez-y les haricots. Au moment de

servir, ajoutez un peu de persil haché et un bon morceau de beurre frais coupé par petits morceaux.

HARICOTS BLANCS EN SALADE. Préparez-les de la même manière que les haricots verts en salade. (Voy. *Haricots verts.*)

HARICOTS ROUGES A L'ÉTUVÉE. Faites-les cuire, suivant qu'ils sont frais ou secs, à l'eau froide ou à l'eau bouillante. Quand ils sont cuits, mettez-les, sans les égoutter, dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine, fines herbes, lard et oignons. Faites-les sauter en les mouillant d'un verre de vin rouge. Laissez-les mijoter ainsi le temps convenable, et servez-les avec le lard.

PURÉE DE HARICOTS. Après avoir fait cuire des haricots blancs, comme il a été dit ci-dessus, passez-les avec soin dans une passoire, ou mieux, passez-les au mortier. Ensuite faites chauffer la purée avec un bon morceau de beurre, un peu de sel et un peu de sucre en poudre; mouillez-la d'un peu de lait et passez-la à l'étamine. Tenez-la chaudement au bain-marie. Au moment de servir, ajoutez-y gros comme une noix de beurre bien frais, et dressez-la en la garnissant de petits croûtons de pain coupés en dés et passés au beurre d'une belle couleur.

Remarque. Pour toutes les purées, soit de légumes secs, soit de légumes frais, consultez ce qui a été dit à propos des *Purées*.

ARTICHAUTS.

Ce sont les artichauts verts, et de préférence ceux

qui sont connus sous le nom d'artichauts de Laon, qu'on emploie habituellement en cuisine pour les plats d'entremets. Les artichauts violets sont plus particulièrement servis crus, sous le nom de poivrades, comme hors-d'œuvre.

ARTICHAUTS A L'EAU, SAUCE AU BEURRE. Coupez le bout des feuilles; coupez aussi, ou plutôt, arrachez les queues, pour enlever toutes les parties filandreuses qui attachent ces queues aux fonds; parez le fond en ôtant les quelques feuilles dures de dessous; enfin, avec des ciseaux, égalisez toutes les autres feuilles. Lavez à grande eau et jetez ensuite vos artichauts dans un chaudron ou une casserole d'eau bouillante, avec une petite poignée de sel. Couvrez-les et laissez-les bouillir. Vous reconnaîtrez qu'ils sont cuits lorsqu'en tirant une feuille vous la détacherez assez facilement. Pressez-les, égouttez-les sur un linge, et dressez-les sur le plat, en servant à part, dans une saucière, une sauce au beurre ou une sauce blonde.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE. Préparez les artichauts comme ci-dessus; faites-les blanchir vingt minutes; rafraîchissez-les; ôtez-en le foin, en vous servant pour cela du dos d'une cuiller en fer. Mettez dans une casserole 125 grammes (un quart de livre) de lard râpé ou haché très-fin, autant d'huile d'olive ou de beurre frais, champignons, persil et échalote finement hachés, sel et poivre. Passez cette farce deux minutes au feu; laissez-la refroidir; garnissez-en l'intérieur des artichauts et recouvrez

d'une petite barde de lard. Ficelez les artichauts. Mettez dans une casserole quelques bardes de lard, une feuille de laurier, un peu de thym, un demi-verre de bouillon, ensuite les artichauts, que vous faites cuire à petit feu dessous et bon feu dessus, pour rissoler les feuilles. Lorsqu'ils sont cuits, détachez-les et servez-les en versant dans chacun d'eux une cuillerée d'espagnole. Si vous n'avez pas d'espagnole, ôtez la graisse de la cuisson des artichauts, et délayez le fond avec une cuillerée à café de farine et deux cuillerées à bouche de bouillon ; ne laissez pas bouillir et employez cette sauce en place d'espagnole.

ARTICHAUTS A LA LYONNAISE. Coupez les artichauts en six ou huit morceaux suivant leur grosseur ; ôtez-en le foin et toutes les feuilles un peu dures ; parez avec soin les fonds Jetez-les à mesure dans l'eau pour les bien laver, et égouttez-les. Beurrez bien le fond d'une casserole ; placez-y les morceaux d'artichauts régulièrement rangés ; saupoudrez-les de sel et de poivre ; faites-les cuire avec un feu peu ardent dessous et dessus : il faut que les fonds prennent une belle couleur dorée. Lorsqu'ils sont cuits, dressez-les en couronne sur le côté, de sorte que le fond se trouve en dehors. Égouttez le beurre de la casserole dans laquelle ils ont cuit ; mettez deux ou trois cuillerées d'espagnole pour en détacher le jus, ajoutez une petite pincée de sucre, et versez au milieu des artichauts. Faute d'espagnole, détachez la cuisson avec une petite cuillerée de farine

et un peu de bouillon, et ne laissez pas bouillir.

ARTICHAUTS FRITS. Il faut, autant que possible, choisir des artichauts jeunes et tendres, ce qui ne les empêche pas d'être gros. Coupez-les chacun en dix ou douze morceaux, plus ou moins, suivant leur grosseur ; ôtez-en le foin et les grosses feuilles; après les avoir bien lavés et égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olive, un filet de vinaigre pour les sauter dans cet assaisonnement. Préparez une pâte à frire avec deux poignées de farine, un œuf entier et deux jaunes d'œuf, un peu d'eau et un peu d'huile. Quand le tout est bien mêlé, trempez les artichauts dans cette pâte après les avoir égouttés, et jetez-les dans une friture bien chaude, en ayant soin de ne mettre à la fois que ce que la poêle peut contenir sans que les morceaux soient trop serrés et en remuant continuellement ceux-ci avec l'écumoire. Lorsque les artichauts sont frits d'une belle couleur, égouttez-les et dressez-les sur un plat couvert d'une serviette, avec garniture de persil frit par-dessus.

CHOUX-FLEURS.

On désigne sous le nom de choux-fleurs les choux dont les rameaux et les fleurs prennent un accroissement particulier et forment une masse plus ou moins charnue, blanche et tendre.

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE AU BEURRE. Choisissez deux ou trois têtes de choux-fleurs fermes et blan

ches; coupez ras ce qui reste de la tige, et divisez chaque tête en plusieurs morceaux que vous visiterez avec soin pour enlever les vers de terre et les chenilles qui pourraient s'y trouver. Jetez tous ces morceaux dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont épluchés, et lavez-les. Ensuite mettez-les dans de l'eau bouillante avec du sel, et faites-les cuire. Retirez-les lorsqu'ils fléchissent sous la pression du doigt, dressez-les sur le plat en leur donnant la forme d'un gros chou-fleur, et saucez-les d'une sauce au beurre ou d'une sauce brune; ou bien servez la sauce à part dans une saucière.

CHOUX-FLEURS A LA CRÈME. Les choux-fleurs cuits comme il est dit ci-dessus, mettez-les dans une sauce à la crème (voy. *Sauce à la crème*) et laissez-les mijoter un peu de temps. Dressez-les en rocher et versez la sauce par-dessus. Saupoudrez-les d'un peu de chapelure fine, et garnissez de croûtons frits le contour du plat. On peut utiliser de cette manière des choux-fleurs provenant de la desserte de la table, mais qui auraient été servis avec une sauce à part.

CHOUX-FLEURS FRITS. Prenez de ces mêmes choux-fleurs à la crème; trempez-les par petits bouquets dans une pâte à frire; mettez-les à mesure dans une friture chaude comme pour des beignets, et servez-les en ayant soin qu'ils soient d'une belle couleur.

CHOUX-FLEURS GRATINÉS AU FROMAGE. Les choux-fleurs étant cuits, dressez-les sur un plat, masquez-les d'une sauce au beurre dans laquelle vous aurez mis du fromage râpé; saupoudrez-les de mie de

pain, de fromage râpé par-dessus, et arrosez-les avec du beurre fondu. Mettez-les alors au four ou bien sous le four de campagne; faites-leur prendre une belle couleur jaune doré; égouttez le beurre; ajoutez une garniture de croûtons frits, et servez.

CHOUX.

Les choux sont généralement plus employés en cuisine comme garnitures que comme entremets. On en distingue différentes espèces : le chou vert, à feuilles larges; le chou blanc ou chou de Milan, qui est peut-être l'espèce la plus estimée; le chou rouge, d'une saveur sucrée; le brocoli, qui est une variété du chou vert; enfin le chou de Bruxelles, autre variété du chou vert.

CHOUX AU LARD. Prenez de préférence des choux de Milan. Coupez-les par quartiers et lavez-les. Jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel. Retirez-les au bout de dix minutes; passez-les à l'eau fraîche; pressez-les pour bien égoutter l'eau, et, après les avoir ficelés, mettez-les dans une casserole avec un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni et un morceau de lard que vous aurez fait blanchir en même temps que les choux. Couvrez le tout de bouillon et laissez cuire. Vous pourrez ajouter une grosse saucisse et faire ainsi un bon plat de ménage.

CHOUX FARCIS. Prenez un chou bien pommé, lavez-le, ôtez les feuilles les plus dures, faites-le cuire un

quart d'heure dans l'eau bouillante, rafraîchissez-le, pressez-le dans un linge pour en exprimer l'eau, puis retirez le cœur. Hachez finement 250 grammes (une demi-livre) de veau et autant de lard gras; pilez cette farce dans un mortier avec cinq ou six jaunes d'œuf, poivre et sel; mettez de cette farce d'abord à la place du cœur que vous avez retiré, puis entre chaque feuille. Ficelez le chou et faites-le cuire comme le chou au lard. Dégraissez la cuisson, faites-la réduire en y ajoutant un peu d'espagnole, et versez-la sur le chou.

BROCOLIS. Épluchez les feuilles qui se trouvent attachées à la tige des choux; lavez ceux-ci dans plusieurs eaux, et faites-les cuire comme des asperges dans l'eau bouillante, avec du sel et un peu de beurre. Égouttez-les vivement pour ne pas les casser, dressez-les sur une serviette, et servez à part une sauce au beurre.

CHOUX DE BRUXELLES. Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante avec un peu de sel; égouttez-les, faites-les revenir au beurre dans une casserole, avec poivre, sel et un peu de bouillon. Dressez-les et couvrez-les de leur cuisson réduite, ou d'une sauce blonde, ou d'une sauce blanche.

ÉPINARDS.

Les épinards sont un des légumes les plus sains et les plus légers; on les appelle vulgairement *le balai de l'estomac*. La meilleure manière de les apprêter

est au gras ou au jus, ce qui n'empêche pas qu'ils ne soient aussi très-bons à la crème. Quand on les achète, il faut les choisir bien frais, bien verts et à petites côtes.

ÉPINARDS A L'ANGLAISE. Épluchez et lavez avec soin les épinards; faites-les cuire à l'eau bouillante avec une petite poignée de sel. Lorsqu'ils sont tendres sous les doigts, égouttez-les, mettez-les dans l'eau fraîche; puis pressez-les entre les mains afin de bien exprimer toute l'eau. Hachez-les très-finement et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du poivre, du sel et un peu de muscade râpée. Lorsqu'ils sont bien passés au beurre, singez-les, c'est-à-dire ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine pour les lier. Passez-les encore un moment sur le feu, dressez-les en rocher sur le plat, et mettez au milieu un bon morceau de beurre frais.

ÉPINARDS AU GRAS OU AU JUS. Vous les préparez exactement comme ci-dessus, en y ajoutant, après les avoir singés, du jus ou du bouillon. Vous les liez, en les ôtant du feu, avec un morceau de beurre frais, et vous les garnissez de croûtons de mie de pain frits et taillés en triangles.

ÉPINARDS A LA CRÈME. Préparez-les comme ci-dessus; mais au lieu de poivre et de sel, mettez du sucre, et, après les avoir singés, mouillez-les avec de la crème ou du lait. Liez-les aussi d'un morceau de beurre frais avant de les servir, et garnissez-les de morceaux de biscuit coupés en triangles.

OSEILLE ET CHICORÉE.

L'oseille et la chicorée sont souvent employées comme garniture ; mais on les sert aussi pour entremets, la chicorée surtout.

OSEILLE. Épluchez et lavez l'oseille, faites-la cuire à l'eau bouillante, égouttez-la sur un tamis, hachez-la, et procédez comme il est dit pour les épinards. Si c'est au gras que vous voulez l'apprêter, vous pouvez y employer de bonne graisse de volaille, du jus de gigot ou même le dégraissis des autres sauces; mais au gras comme au maigre, il faut toujours l'assaisonner de poivre et de sel.

CHICORÉE. On l'apprête de la même manière que les épinards et l'oseille, soit au gras, soit au maigre ; et, dans tous les cas, il faut l'assaisonner de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée.

LAITUES.

On emploie les laitues soit comme garnitures pour grosses pièces de relevé, soit seules comme entremets de légumes.

LAITUES AU JUS. Vous choisissez toujours des laitues pommées, et, après avoir détaché les feuilles vertes et arrondi la tige, vous les lavez dans plusieurs eaux, vous les blanchissez pendant quelques minutes et les plongez à mesure dans un vase d'eau fraîche. Quand elles sont refroidies, vous les égouttez, vous les pressez une à une pour exprimer toute

l'eau, vous les saupoudrez intérieurement d'un peu de sel, et, après les avoir liées avec du gros fil pour qu'elles ne se déforment pas pendant la cuisson, vous les rangez pressées l'une contre l'autre dans une casserole foncée de bardes de lard, en ajoutant une carotte, un oignon et un bouquet garni. Vous les couvrez de bardes de lard, d'un rond de papier beurré, vous les mouillez d'eau chaude ou mieux de bouillon, et vous donnez deux heures de cuisson avec feu dessous et dessus. Quand elles sont cuites, vous les égouttez, vous les parez proprement avec un couteau, et vous les dressez sur le plat, pour les couvrir d'un jus préparé d'avance ou d'une sauce espagnole réduite.

LAITUES A LA CRÈME. Vous les préparez et les faites cuire de la manière indiquée ci-dessus. Ensuite vous faites un roux blanc que vous mouillez moitié avec la cuisson des laitues, moitié avec de bonne crème de lait, et lorsque cette sauce est suffisamment réduite, vous la liez de deux jaunes d'œuf et la versez sur les laitues.

LAITUES FARCIES. Quand les laitues ont été blanchies et bien égouttées, vous écartez avec précaution les feuilles pour retirer l'intérieur, que vous remplacez par une farce à quenelles un peu ferme. Vous les ficelez et les faites cuire dans une braisière avec bardes de lard, bouquet garni, bouillon ou consommé. Cuites à point, vous les dressez et les saucez du jus de la cuisson, que vous aurez laissé un peu réduire et passé au tamis de soie.

CARDONS ET CÉLERIS.

Les cardons nous fournissent un très-bon entremets, mais ils demandent beaucoup de soins dans les préparations que l'art culinaire leur fait subir. Le céleri est plus souvent employé comme garniture; cru, il se mange en salade, ordinairement mêlé à d'autres herbes.

CARDONS. Coupez-les tous égaux, à peu près de dix centimètres (quatre pouces) de longueur ; faites-les blanchir à grande eau, essuyez-les de temps en temps pour vous assurer que le limon se détache facilement ; alors retirez une partie de l'eau bouillante et remplacez-la par de l'eau froide, de manière à pouvoir tenir les mains dans le mélange. Achevez de limoner les cardons, c'est-à-dire d'enlever, en les frottant, toute la pellicule qui les recouvre, et jetez-les dans l'eau fraîche pour les parer de nouveau ; égouttez-les avec soin ; mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de farine, du sel, de la graisse de bœuf ou un morceau de beurre et de l'eau en suffisante quantité pour qu'ils soient bien couverts, et faites-les cuire ainsi à petit feu pendant trois quarts d'heure. Égouttez-les, mettez-les dans un bon consommé, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Dressez-les sur le plat ; faites réduire le consommé et versez-le sur les cardons.

On apprête de la même manière les cardons au *velouté*, à la *béchamel*, à l'*espagnole*, en les faisant

mijoter dans l'une ou l'autre de ces sauces ; alors ils prennent le nom de la sauce qui les accompagne.

CÉLERIS. Les céleris se préparent comme les cardons, seulement il n est pas nécessaire de les limoner.

POMMES DE TERRE.

Les pommes de terre sont aussi bien la nourriture du riche que celle du pauvre. Il y a une infinité de manières de les préparer ; et, de quelque manière qu'on les apprête, cuites simplement à l'eau ou sous la cendre, ou converties en mets succulents par un habile cuisinier, elles sont toujours un aliment qui est du goût de tout le monde. Les principales espèces de pommes de terre qu'on emploie sont la hollande jaune, la hollande rouge ; la vitelotte, dont la chair est violette et ferme ; la grosse ronde. Lorsque les pommes de terre doivent être émincées cuites, il faut préférer la vitelotte ou la hollande rouge; la pomme de terre jaune convient mieux pour garnitures, croquettes et gâteaux.

POMMES DE TERRE AU NATUREL. Pelez les pommes de terre, faites-les cuire dans une marmite avec assez d'eau pour qu'elles en soient couvertes, et du sel ; couvrez-les en les plaçant sur le feu, et ayez soin, aussitôt qu'elles sont cuites, d'égoutter l'eau immédiatement. Sans cette précaution, elles se réduiraient en bouillie. Laissez-les au coin du feu, couvertes d'un linge blanc, et à peu près pendant dix minutes. De cette manière, elles se ressuient et sont très-farineuses.

POMMES DE TERRE A LA MAÎTRE D'HOTEL. Les pommes de terre étant cuites à l'eau comme ci-dessus, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre divisé par petites parties, une cuillerée à bouche de bouillon ou d'eau, sel, poivre, persil haché. Lorsque le beurre est fondu, que le tout est chaud, servez, en ajoutant un jus de citron. Autant que possible, faites en sorte que les pommes de terre soient cuites et chaudes au moment où vous les apprêtez ; elles sont plus tendres et bien meilleures que lorsqu'on les apprête après les avoir laissé refroidir.

POMMES DE TERRE A LA CRÈME. POMMES DE TERRE A LA SAUCE BLANCHE. Une fois cuites et coupées en tranches, comme ci-dessus, mettez-les toutes chaudes dans une de ces deux sauces.

POMMES DE TERRE FRITES. Pelez les pommes de terre crues, coupez-les en tranches fines ou en morceaux longs et carrés [1] ; mettez-les dans une friture bien chaude; retirez-les lorsque vous les sentirez très-croustillantes et qu'elles seront de belle couleur. Saupoudrez-les de sel fin, et servez-les sur une serviette.

Remarque. Il serait peut-être préférable de faire blanchir d'abord les pommes de terre et de les frire ensuite dans le beurre. Elles seraient ainsi toujours rissolées à l'extérieur et tendres au dedans, et c'est

[1] C'est ainsi qu'on les coupe habituellement quand elles doivent être employées comme garniture de biftecks ou de côtelettes.

là une double qualité qu'on recherche dans les pommes de terre frites.

CROQUETTES ET QUENELLES DE POMMES DE TERRE. Les pommes de terre étant cuites à l'eau, bien farineuses, mettez-les dans un mortier avec moitié de beurre frais, cinq ou six jaunes d'œuf, un peu de crème, persil haché, poivre et sel[1]. Cette pâte étant bien mêlée, divisez-la en petits tas ou morceaux (à peu près ce que peut contenir une cuiller à bouche), passez-les à l'œuf, comme il est dit pour les croquettes de volaille, et faites-les frire d'une belle couleur blonde. Si, au lieu de faire des croquettes, vous voulez faire des quenelles, farinez-les seulement et faites-les pocher dans du bouillon en le tenant sur le coin du fourneau.

PURÉE DE POMMES DE TERRE. Lorsque les pommes de terre sont cuites à l'eau, bien farineuses, passez-les à travers un passe-purée; mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais, du poivre et du sel, et remuez-les, comme vous feriez une bouillie, en ajoutant du lait jusqu'à ce que cette purée soit d'une épaisseur convenable. Servez-la garnie de croûtons frits.

GATEAU DE POMMES DE TERRE. Faites la même opération que pour les croquettes; mais en place de poivre et de sel, mettez du sucre et un peu d'essence de vanille, ou d'écorce de citron, ou de fleur d'o-

[1] On y ajoute quelquefois un peu de muscade râpée; mais, nous l'avons déjà dit, la muscade n'est pas du goût de tout le monde, et c'est un ingrédient dont il ne faut user que rarement.

ranger; battez trois ou quatre blancs d'œuf, en les tenant moins fermes que pour des œufs à la neige, et mêlez ces blancs à la purée. Beurrez un moule, saupoudrez-le de mie de pain, mettez-y votre préparation, et faites-cuire au four pendant une demi-heure.

POMMES DE TERRE EN SALADE. Lorsqu'elles sont cuites à l'eau et froides, coupez-les en tranches et assaisonnez-les comme une salade, en ajoutant quelques fines herbes.

TOPINAMBOURS. Les topinambours appartiennent à la famille des pommes de terre et s'apprêtent comme elles, soit au beurre, soit en salade, soit en friture.

LENTILLES.

N'employez, autant que possible, que des lentilles de l'année. Les lentilles larges et de couleur blonde sont généralement employées entières; les petites lentilles, connues sous le nom de lentilles à la reine, sont préférées pour la purée.

LENTILLES. Elles s'apprêtent de la même manière que les haricots blancs, et on n'a qu'à consulter les recettes que nous avons données à ce sujet.

FÈVES DE MARAIS.

Les fèves de marais se mangent plutôt vertes que sèches; on doit les choisir fraîchement cueillies. Lorsqu'elles sont petites, on les fait cuire avec leur robe, en leur ôtant seulement la tête; si elles sont

grosses, il faut les *dérober*, c'est-à-dire enlever la peau qui les recouvre.

FÈVES A LA CRÈME. Faites-les cuire à l'eau de sel, comme des haricots verts; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de farine, un peu de sarriette hachée, du poivre, du sel et du bouillon; placez-les sur le feu. Lorsqu'elles bouillent, liez-les de deux ou trois jaunes d'œuf délayés dans de bonne crème.

NAVETS.

On doit choisir, autant que possible, des navets fraîchement cueillis, et veiller à ce qu'ils ne soient pas filandreux.

NAVETS VIERGES. Taillez les navets en forme de gousses d'ail ou de poires, faites-les blanchir pour leur ôter leur âcreté. Passez-les au beurre; singez-les avec une cuillerée de farine et mouillez-les de bouillon. Une fois cuits, liez-les avec une liaison de jaunes d'œuf délayés dans de la crème, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre fin qui doivent se fondre à mesure; ajoutez alors une pincée de sucre. Au lieu de singer les navets, servez-vous de velouté, si vous en avez, et finissez comme il est dit.

On les apprête de la même manière à la moutarde, en ajoutant seulement une cuillerée de moutarde au moment de servir.

NAVETS GLACÉS. Taillez les navets en gousses d'ail et faites-les blanchir. Mettez dans une casserole une

cuillerée à bouche de sucre en poudre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin, et un peu d'eau pour fondre le sucre. Tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur blonde. Mettez alors les navets, que vous y passez jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée. Ensuite vous y ajoutez une cuillerée d'espagnole et une cuillerée de jus ou de bouillon; si vous n'avez pas d'espagnole, il faut les singer et les mouiller de bon jus. Une fois cuits, dressez-les. Les navets préparés de cette manière peuvent aussi être employés comme garnitures pour mouton braisé, canards, pigeons, etc.

PURÉE DE NAVETS. Coupez par tranches de bons navets, faites-les blanchir, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du bouillon en suffisante quantité pour les couvrir. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les au tamis de crin. Mettez cette purée dans une casserole et tenez-la bien chaude en y ajoutant d'abord un peu de sucre, puis une bonne cuillerée de velouté; faute de velouté, liez avec des jaunes d'œuf et quelques petits morceaux de beurre frais. Cette purée se sert aussi comme garniture sous des côtelettes de mouton ou avec toute autre entrée,

CAROTTES.

Il y a des carottes de différentes espèces, la rouge, la jaune, la blanche; mais ce n'est pas la couleur qui indique la bonne qualité. Il faut choisir les carottes bien saines, fraîches et point filandreuses. On

fait un cas tout particulier des petites carottes nouvelles, qui ont un goût excellent pendant les mois de mai et de juin.

CAROTTES A LA CRÈME. Ratissez et lavez les carottes, faites-les blanchir ; coupez-les en escalopes, en ronds, en bâtonnets, ou donnez-leur toute autre forme à votre fantaisie. Passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, du sel et du poivre ; mouillez-les avec du lait et un peu de bonne crème. Lorsqu'elles sont cuites, liez-les avec des jaunes d'œuf en y ajoutant un peu de persil haché, quelques petits morceaux de beurre frais et une pincée de sucre.

CAROTTES AU GRAS. Préparez-les comme ci-dessus, en les mouillant avec du bouillon au lieu de lait.

OIGNONS.

Les oignons, soit glacés, soit farcis, soit en purée, sont employés comme garniture pour une pièce de bœuf, un gigot braisé, des côtelettes, etc.

OIGNONS GLACÉS. Épluchez deux douzaines de moyens oignons que vous choisirez, autant que possible, d'égale grosseur ; enlevez légèrement la tête et la queue. Beurrez le fond d'une casserole ; placez-y les oignons du côté de la tête ; ajoutez une cuillerée de sucre en poudre, un verre de vin blanc ou du bouillon. Faites-les cuire de manière qu'ils tombent à glace ; retournez-les, afin qu'ils se glacent également de tous les côtés. Dressez-les sur le plat. Mettez dans leur cuisson une cuillerée d'espagnole, ou, faute

d'espagnole, une demi-cuillerée de farine délayée avec un peu de bouillon. Ne laissez pas bouillir, et versez cette sauce sous les oignons.

OIGNONS FARCIS. Préparez-les et faites-les cuire de la même manière que les précédents : seulement choisissez-les un peu plus gros, ôtez le milieu avec un vide-pommes et garnissez-le de godiveau ou de farce cuite. (Voy. *Godiveau* et *Farce cuite.*)

PURÉE D'OIGNONS. Vous épluchez et coupez en tranches vingt ou trente oignons de moyenne grosseur dont vous retranchez les deux extrémités, tête et queue. Vous les passez dans le beurre avec sel et poivre, et, quand ils sont suffisamment colorés, vous les mouillez avec du jus ou un fond de cuisson et un demi-verre de vin blanc. Vous les faites réduire et les passez à travers un tamis clair. Cette purée est employée comme garniture.

SALSIFIS ET SCORSONÈRE.

Ces deux racines, qui ont le même goût et les mêmes qualités, et qui s'apprêtent de la même manière, sont généralement confondues sous le nom commun de salsifis. La scorsonère a la peau noire, et c'est la racine qu'on emploie habituellement, parce qu'elle est plus tendre ; le salsifis a la peau blanche ou jaunâtre. Cependant, pour nous conformer à l'usage et aux habitudes de cuisine, nous désignerons les deux racines sous le nom de salsifis.

SALSIFIS SAUCE AU BEURRE. Ratissez les racines et

jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche mêlée d'un peu de vinaigre. Délayez une bonne poignée de farine avec du sel et du vinaigre[1] dans une casserole que vous remplissez d'eau. Lorsque cette eau sera bouillante, mettez-y les racines, sans trop les serrer, et laissez-les cuire environ une heure. Égouttez-les et saucez-les d'une sauce au beurre. On peut aussi les servir avec une sauce brune, ou à sec, comme les asperges, avec sauce à part.

SALSIFIS FRITS. Lorsqu'il vous reste des salsifis de la veille, saucés ou non, trempez-les dans une pâte à frire, et faites-les frire comme il est dit pour les artichauts frits (voy. *Artichauts frits*).

CONCOMBRES.

Les concombres se servent comme entremets et comme garniture. Aqueux et fades de leur nature, ils exigent un bon assaisonnement. Il y en a de plusieurs sortes ; les blancs sont généralement les plus estimés.

CONCOMBRES A LA CRÈME. Pelez les concombres ; coupez-les en deux, ou en quatre s'ils sont très-gros ; taillez-les en grandes escalopes ovales à peu près de la forme du dos d'une cuiller. Jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel, et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt ; égouttez-les avec soin et faites-les mijoter dans une sauce à la crème un peu serrée, c'est-à-dire un peu épaisse.

1 Il faut un demi-verre de vinaigre pour une botte de salsifis.

Procédez de la même manière pour faire des concombres à l'*espagnole*, à l'*allemande*, à la *maître-d'hôtel*, à la *béchamel*, en les mettant dans ces différentes sauces.

CONCOMBRES FARCIS. Coupez les concombres en deux après les avoir pelés ; enlevez l'intérieur avec le manche d'une cuiller ; remplissez-les d'une farce cuite ou d'un godiveau, panez-les légèrement de chapelure blonde, et faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de bouillon. Lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, ils sont cuits ; égouttez-les et saucez-les d'une sauce espagnole. On peut ne pas les paner, mais alors il faut les glacer en les dressant.

CONCOMBRES EN SALADE. Pelez les concombres et enlevez l'intérieur. Émincez-les en rond dans leur entier et aussi minces que possible; assaisonnez-les de sel fin, et laissez-les deux heures dans cet assaisonnement, afin qu'ils rendent leur eau. Égouttez-les, essuyez-les sur un linge, assaisonnez-les de poivre, d'huile, de vinaigre et d'un peu de poivre rouge, dit poivre de Cayenne. Servez-les avec le bœuf, en guise de cornichons.

AUBERGINES.

L'aubergine est un fruit des pays méridionaux. Dans la Provence et dans le Languedoc, on fait grand cas de cette espèce de légume, qu'on y apprête de tant de façons et si bien. A Paris, il est assez difficile de se procurer des aubergines bien

mûres et de bonne qualité. Il faut toujours choisir celles qui sont d'une couleur violette très-foncée.

AUBERGINES FARCIES. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur; enlevez une partie de la chair, hachez-la et ajoutez-y autant de champignons hachés ou, à défaut de champignons, autant de mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon. Prenez gros comme un œuf de beurre, autant de gras de lard haché finement, de l'huile d'olive, un peu de persil, deux gousses d'ail et six échalotes hachées, que vous passez avec la chair d'aubergine et les champignons. Lorsque le tout est bien revenu sur le feu, ajoutez un quart de farce cuite ou de godiveau, mêlez bien le tout et remplissez-en l'intérieur des aubergines; unissez le dessus de cette farce, panez avec de la mie, mettez au four ou sur le gril avec le four de campagne par-dessus, et donnez tout au plus une demi-heure de cuisson.

AUBERGINES FRITES. Coupez les aubergines en quatre dans leur longueur; saupoudrez-les de sel et laissez-les ainsi pendant une heure. Mettez dans une casserole trois cuillerées à bouche d'huile d'olive, et faites-y frire les aubergines après les avoir égouttées et essuyées sur un linge. Ayez un peu d'ail et de persil hachés que vous mélangerez avec l'huile.

Les aubergines ainsi frites peuvent être apprêtées à la poulette ou à la tomate.

AUBERGINES GRILLÉES. Coupez les aubergines en deux, et, après en avoir ciselé la chair, assaisonnez-les de poivre, de sel, d'huile, d'un peu d'ail haché;

faites-les griller sur des cendres chaudes ou sur un feu très-doux, en ayant soin de les retourner.

TOMATES.

La tomate ou pomme d'amour, si commune dans les pays méridionaux, mais encore trop rare à Paris, est fréquemment employée en cuisine. On en fait non-seulement des garnitures et des entremets, mais aussi des sauces qui par leur saveur appétissante relèvent le goût des mets qu'elles accompagnent.

TOMATES FARCIES. Prenez des tomates bien mûres, bien rouges et aussi rondes que possible; coupez-les au tiers du côté de la queue, et videz-les. Passez cette pulpe pour en ôter les pepins, faites-la réduire afin de faire une purée un peu épaisse. Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de gras de lard râpé ou haché très-fin, du persil, des échalotes, de l'ail pareillement hachés; passez le tout ensemble sur le feu; ajoutez-y alors la purée avec un quart de mie de pain trempé dans du bouillon; assaisonnez de poivre et de sel, et ajoutez deux jaunes d'œuf pour lier cette farce. Lorsqu'elle est froide, emplissez les tomates, masquez-les de mie de pain, et faites-les cuire vivement au four, à peu près dix minutes. Égouttez-les pour les dresser; dégraissez le fond et saucez-en le plat.

BETTERAVES.

La betterave rouge et la betterave jaune sont

également bonnes l'une et l'autre; mais on emploie plus généralement la rouge.

BETTERAVES AU FOUR. Choisissez des betteraves de bonne qualité et mettez-les au four après la sortie du pain; il faut six ou sept heures pour les cuire. Elles sont bien meilleures cuites de cette manière que bouillies à l'eau. On en fait une très-bonne salade, en les coupant en tranches qu'on assaisonne comme toute autre salade, et en y ajoutant quelques fines herbes et un oignon cuit à l'eau et taillé en anneaux.

BETTERAVES FRITES. Passez au beurre un oignon haché finement et une gousse d'ail; mettez-y les betteraves coupées en tranches; sautez-les quelques instants; singez-les d'un peu de farine; ajoutez-y une cuillerée de vinaigre, du sel, du poivre, un peu de persil haché; faites bouillir dix minutes et servez.

CHAMPIGNONS.

Les champignons de couche, connus aussi sous le nom d'agarics comestibles, sont à peu près les seuls qu'on emploie en cuisine, à cause des dangers que présentent ceux qui sont cueillis en plein champ, et parmi lesquels on en rencontre beaucoup de vénéneux. Cependant il y a certaines espèces qui sont excellentes, entre autres les mousserons et les oronges, qu'on peut reconnaître aux signes suivants : le *mousseron* affecte la forme d'un œuf coupé en deux par le gros bout; il est blanc ou grisâtre en dessus

et rose en dessous; il a une odeur fine et il est ferme au toucher. On le trouve dans les prairies où paissent les bestiaux, dans les landes, parmi les genêts, le long des côtes. L'*oronge* a aussi la forme d'une moitié d'œuf, mais d'un œuf coupé en deux par le petit bout; elle est d'une teinte jaune quand on la pèle, et elle devient très-jaune à la cuisson. Elle a une odeur exquise et une chair très-ferme. On la trouve dans les mêmes endroits que le mousseron, et plus particulièrement dans les genêts. Quant aux champignons de couche, il faut choisir de préférence ceux qui ont la tige courte et grosse, la tête ramassée, blanche en dessus, rougeâtre en dessous, la chair ferme et bien nourrie.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS. Commencez par tourner les champignons, c'est-à-dire par les peler avec soin[1]. Une fois qu'ils sont parés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre frais, un jus de citron, un bouquet de persil, des ciboules, un peu de sel. Sautez-les sur un feu ardent. Le beurre étant fondu, singez-les avec un peu de farine, ajoutez une cuillerée de bouillon, et laissez-les cuire cinq minutes. Faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œuf avec un peu de crème et quelques petits morceaux de beurre fin; liez les champignons, et veillez

[1] Pour tourner un champignon, on le place renversé entre le pouce et l'index, et, au moyen d'un petit couteau d'office, on commence par le peler légèrement en le faisant tourner avec le doigt majeur, de sorte qu'on arrive à le peler entièrement sans que le couteau laisse aucune trace. Quand les champignons sont vieux, la besogne n'est pas aussi facile, et on les pèle comme on peut, pourvu qu'on les pèle.

à ce que cette sauce soit lisse et d'un beau jaune, comme une allemande : ayez une croûte de pain ou un petit pain d'un demi-kilogramme que vous coupez en deux ; ôtez-en la mie, beurrez le dedans et le dehors et faites griller sur des cendres rouges. Dressez cette croûte, remplissez l'intérieur avec les champignons, retournez-la sur le plat, la partie bombée en dessus, et versez le reste des champignons

On peut aussi, au lieu d'une seule ou de deux croûtes, couper des croûtons en forme de cœur, qu'on beurre et qu'on fait griller de la même manière ; on les dresse ensuite en couronne, en versant les champignons au milieu.

On peut également faire cette croûte aux champignons, en mettant les champignons, après les avoir passés au beurre, dans une allemande ou dans une sauce à fricassée de poulet liée, ou enfin dans un blanc quelconque toujours lié, et en ayant soin d'ajouter à la liaison quelques petits morceaux de beurre frais.

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES. Prenez de gros champignons, épluchez-les, enlevez la tige ; faites-les mariner une heure dans de l'huile avec du sel, du poivre et un peu d'ail haché. Mettez-les sur le gril du côté de la tige, retournez-les ensuite et garnissez l'intérieur d'une petite maître d'hôtel. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les avec précaution pour ne pas répandre le jus, et dressez-les en les arrosant de leur marinade et d'un jus de citron.

MORILLES. Les *morilles* [1], champignons comestibles, s'apprêtent de la même manière que les champignons de couche.

TRUFFES.

C'est vers la fin de l'automne que les truffes ont acquis ces bonnes qualités et ce parfum exquis qui les font rechercher comme le condiment le plus précieux de la cuisine. On doit les choisir noires en dessus, marbrées en dedans, fermes, grosses et pesantes. La truffe passe pour être indigeste; sans vouloir contredire l'opinion généralement admise à cet égard, nous y mettrons cependant une restriction. Il en est de la truffe comme de beaucoup d'autres choses : elle est indigeste si on en abuse; prise avec modération, elle passe *comme une lettre à la poste.*

TRUFFES A LA SERVIETTE. Prenez de belles truffes et brossez-les dans deux ou trois eaux, en ayant soin d'enlever avec la pointe du couteau la terre qui pourrait rester dans les petites cavités. Lorsqu'elles sont bien lavées et bien égouttées, mettez-les dans une casserole avec un peu de saindoux ou de gras de lard râpé, du vin blanc sec, une feuille de laurier et du sel. Il ne faut pas que la cuisson les couvre. Sautez-les de temps en temps, puis couvrez la casserole et faites-les bouillir environ vingt minutes.

[1] « La morille comestible croît en abondance dans tous les bois des environs de Paris; on la trouve ordinairement au pied des ormes et des frênes. Le printemps est la saison des morilles. » Plumerey.

Égouttez-les et servez-les sous une serviette pliée.

Cuites de cette manière, les truffes s'emploient pour être mises en ragoût, soit à l'espagnole, soit à l'allemande; seulement, lorsqu'elles sont cuites, on les pèle légèrement et on les coupe en rouelles d'une ligne d'épaisseur. C'est aussi de cette manière qu'on fait cuire les truffes destinées à garnir des galantines et des pâtés ; il faut également les peler, et de plus hacher et piler finement les peaux, qu'on mêle ensuite à la farce. Enfin, lorsqu'on veut les employer comme garniture de décoration pour une grosse pièce, on ne les pèle pas.

TRUFFES A LA CENDRE. Lorsque les truffes sont bien nettoyées, assaisonnez-les légèrement de poivre, de sel et d'une petite pincée de thym et de laurier finement hachés. Enveloppez-les d'une barde de lard, puis de quatre papiers que vous placez l'un sur l'autre, toujours à l'opposé de la jonction du dernier, afin que la truffe conserve son assaisonnement. Trempez légèrement chacune de ces papillotes dans l'eau fraîche, et mettez-les sous des cendres rouges, comme vous feriez pour des pommes de terre ou des marrons ; laissez-les cuire une heure. Otez les premiers papiers, et servez avec la dernière enveloppe qui doit être propre et non atteinte par le feu.

MACÉDOINE DE LÉGUMES PRINTANIERS.

Rien de plus agréable à la vue et de plus excellent à manger que ces entremets de légumes printaniers

Choisissez toujours des légumes de première qualité, carottes, navets, pointes d'asperges vertes, haricots verts, petits pois, petits haricots blancs qui commencent à grossir ; vous pouvez joindre à ces légumes quelques petites fèves de marais, des fonds d'artichaut et des concombres. Tournez les carottes et les navets en leur donnant des formes variées et gracieuses ; coupez les haricots verts en losanges, et les asperges vertes en petits bâtonnets. Faites blanchir tous ces légumes, égouttez-les sur une serviette. Mettez dans un plat à sauter ou dans une casserole un bon morceau de beurre frais ; lorsqu'il sera fondu, jetez-y les légumes en y ajoutant un peu de sucre en poudre ; remuez doucement sur le feu, finissez la macédoine avec quelques cuillerées de béchamel, et dressez-la en pyramide sur le plat.

La macédoine de légumes printaniers est aussi excellente en salade. Elle est parfaitement appréciée dans un déjeuner de chasseurs, pourvu toutefois qu'elle soit précédée de quelque chose de plus solide, une galantine de dinde, par exemple, ou une fricassée de poulet bien étoffée.

CHAPITRE XV.

ŒUFS.

Œufs à la coque. — Œufs sur le plat ou au miroir. — Œufs mollets. —Œufs pochés; à la chicorée.—Œufs au beurre noir.—Œufs brouillés; au fromage.—Œufs à la tripe.—Œufs à la crème.—Œufs frits.—Œufs à l'aurore.—Œufs farcis.—Œufs au gratin.—Œufs au lait.—Œufs à la neige.—Omelette aux fines herbes; au naturel; au fromage; au lard ou au jambon; à l'oseille, aux épinards, etc.; aux rognons; aux truffes; aux champignons; au thon.—Omelette au sucre; aux confitures; au rhum.—Omelette soufflée.

Les œufs sont une grande ressource, à la ville comme à la campagne, et c'est une excellente nourriture. Un volume entier suffirait à peine pour décrire les diverses manières d'apprêter les œufs; de plus ils entrent comme accessoires dans un grand nombre de préparations culinaires. Quand on achète des œufs, il faut les choisir d'une bonne grosseur, et prendre de préférence ceux qui ont la coquille fine et lisse. Pour s'assurer de leur fraîcheur, on les mire, c'est-à-dire qu'on les examine en les présentant à la lumière, et ils doivent être parfaitement unis dans l'intérieur : il faut rejeter ceux qui sont tachetés de points blancs.

ŒUFS A LA COQUE. Ayez des œufs aussi frais que possible, plongez-les dans l'eau bouillante et laissez-les bouillir deux minutes, ni plus ni moins; retire

la casserole du feu, couvrez-la, et laissez deux autres minutes vos œufs ainsi couverts, afin qu'ils fassent leur lait. Égouttez-les et servez-les sous une serviette.

On peut encore cuire à point des œufs à la coque de deux autres manières : les plonger dans l'eau bouillante, retirer aussitôt la casserole du feu, la couvrir et y laisser les œufs pendant cinq minutes; ou bien mettre les œufs à l'eau froide, couvrir la casserole, la placer sur le fourneau, et, aussitôt que l'eau entre en ébullition, retirer les œufs.

ŒUFS SUR LE PLAT OU AU MIROIR. Prenez un plat qui aille au feu; foncez-le de bon beurre frais et cassez dessus les œufs sans les crever; saupoudrez-les d'une pincée de poivre et d'une pincée de sel. Faites cuire à petit feu; pendant la cuisson, soulevez un peu les blancs avec la pointe du couteau, afin qu'ils puissent se cuire sans être trop baveux; passez au-dessus une pelle rougie pour pocher les jaunes, et servez.

ŒUFS MOLLETS. Plongez les œufs dans l'eau bouillante, où vous les laisserez cinq minutes; retirez-les et mettez-les dans l'eau fraîche, afin de pouvoir enlever facilement les coquilles. Une fois dépouillés, placez-les dans l'eau tiède pour les tenir chauds. Servez dessous soit un jus, une sauce blanche, une sauce tomate, une sauce ravigote, etc., soit une purée, à votre choix.

Les œufs ainsi préparés s'emploient également pour garniture d'émincés ou de hachis de viande.

ŒUFS POCHÉS. Mettez sur un fourneau une casse-

role à moitié remplie d'eau, avec un peu de sel et deux cuillerées à bouche de vinaigre. Lorsque l'eau entrera en ébullition, placez la casserole sur l'angle du fourneau, de manière que l'eau ne cesse pas de bouillir modérément. Cassez les œufs l'un après l'autre, le plus près possible de l'eau, et prenez garde en ouvrant la coquille d'endommager le jaune; glissez doucement l'œuf dans l'eau bouillante; mettez-en ainsi trois ou quatre à la fois; retirez-les avec une cuiller percée, tâtez-les du doigt pour vous assurer qu'ils ont un peu de consistance, et placez-les dans de l'eau tiède. Continuez ainsi jusqu'à ce que tous les œufs dont vous avez besoin soient cuits de la même manière; parez-les, en enlevant tout autour les parties grenues du blanc d'œuf qui y seraient restées attachées, et servez-les comme il es dit pour les œufs mollets. Mettez sur chaque œu une pincée de gros poivre.

ŒUFS POCHÉS A LA CHICORÉE. Les œufs étant préparés comme ci-dessus, dressez-les en couronne su un lit de chicorée apprêtée au jus ou à la crème.

On peut remplacer la chicorée par une purée d'o seille, de cardons ou de champignons, par des pointe d'asperges, enfin par toutes sortes de purées, soit a gras soit au maigre.

ŒUFS AU BEURRE NOIR. Cassez les œufs sur un pla de terre et assaisonnez-les de poivre et de sel. Mett la poêle sur le fourneau et faites-y fondre un mo ceau de beurre, de manière qu'il prenne une coule d'un beau brun. Versez-y alors les œufs en évita

de crever les jaunes, et faites-les cuire à feu doux, afin qu'ils puissent bien se détacher de la poêle. Glissez-les sur le plat, passez la pelle rouge dessus, et arrosez-les d'un filet de vinaigre que vous aurez fait chauffer dans la poêle.

ŒUFS BROUILLÉS. Cassez six œufs dans une casserole ; ajoutez 125 grammes (un quarteron) de beurre frais que vous coupez en petits morceaux, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée[1], et un demi-verre de lait. Fouettez-les bien comme pour faire une omelette ; mettez-les sur le feu en les remuant toujours et vivement avec une cuiller de bois. Lorsqu'ils commencent à se prendre, retirez la casserole du feu, sans cesser de remuer les œufs jusqu'à ce qu'ils se soient épaissis comme une bouillie claire. Dressez tout de suite et servez chaud, avec une garniture de croûtons de mie de pain frits.

On apprête de cette manière les œufs brouillés aux *pointes d'asperges*, aux *truffes*, aux *champignons*, au *jambon*, aux *fines herbes*, au *jus*, etc., en ajoutant aux œufs l'un ou l'autre de ces mets.

ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE, OU FONDUE. Pesez les œufs que vous voulez employer ; prenez un morceau de fromage de Gruyère[2], pesant le tiers de ce que pèsent les œufs, un morceau de beurre pesant le sixième de ce même poids. Cassez les œufs dans une casserole, mettez-y le fromage râpé, le beurre et un

[1] Nous ferons observer encore une fois que la muscade n'est pas un ingrédient absolument nécessaire.

[2] Au lieu de fromage de Gruyère on emploie aussi le parmesan, ou bien on mélange les deux sortes de fromages.

peu de poivre; placez la casserole sur le feu, et procédez comme ci-dessus pour les œufs brouillés.

ŒUFS A LA TRIPE. Émincez des oignons en tranches; passez-les au beurre; ajoutez une cuillerée à bouche de farine, et mouillez avec du lait ou du bouillon. Quand les oignons sont cuits et qu'ils sont fondus, ayez des œufs durs, prenez-en les blancs, coupez-les en tranches et mettez-les dans cette purée d'oignons. Ne laissez plus bouillir; dressez et placez les jaunes d'œuf par-dessus.

ŒUFS A LA CRÈME. Faites durcir des œufs, coupez-les en deux et mettez-les dans une sauce à la crème (voy. *Sauce à la crème*).

ŒUFS FRITS. Faites chauffer dans une petite poêle un peu de friture[1], suffisamment pour qu'un œuf y baigne. Lorsque l'huile commencera à jeter une légère vapeur, cassez l'œuf dans un petit plat, inclinez la poêle du côté de la queue, versez l'œuf dans la friture, et, à l'aide d'une cuiller de bois, repliez-le sur lui-même, c'est-à-dire roulez le blanc sur le jaune. Retournez-le aussitôt qu'il aura pris couleur et ne laissez pas trop cuire. Faites la même opération pour chacun de vos œufs, égouttez-les à mesure, tenez-les chaudement, puis dressez-les en couronne sur le plat et servez. Vous pouvez les masquer d'une sauce poivrade, ou d'une sauce tomate, ou d'une italienne brune.

On emploie les œufs frits pour garniture, et principalement pour garniture de poulets sautés.

[1] La friture à l'huile est la meilleure pour les œufs.

ŒUFS A L'AURORE. Faites durcir une douzaine d'œufs ; séparez les blancs des jaunes ; émincez les blancs et la moitié des jaunes. Vous aurez préparé une béchamel que vous aurez mouillée avec de la crème ou du lait, et que vous tiendrez un peu épaisse ; mettez dans cette sauce les blancs et les jaunes émincés, et passez sur le tout à travers un tamis le reste des jaunes d'œuf, que vous arrosez avec du beurre chaud clarifié : ajoutez une pincée de sel, et mettez la casserole au four ou sous le four de campagne avec feu par-dessus. Il faut que les jaunes se sèchent sans prendre couleur.

ŒUFS FARCIS. Faites durcir une douzaine d'œufs ; coupez-les en enlevant un tiers sur leur longueur ; faites sortir les jaunes sans endommager les blancs. Mettez ces jaunes dans un mortier en y ajoutant trois jaunes d'œuf crus, des anchois hachés, de l'estragon et des ciboules également hachés, un peu de mie de pain et un peu de poivre. Pilez le tout dans le mortier ; garnissez de cette farce les blancs d'œuf et refermez-les. Foncez une casserole avec le reste de la farce, placez-y les œufs, arrosez-les de beurre clarifié, et faites-les cuire environ une heure, soit au four, soit sous le four de campagne avec feu dessus.

ŒUFS AU GRATIN. Prenez un plat qui aille au feu ; faites-y fondre un morceau de beurre et mêlez-y de la mie de pain, quelques jaunes d'œuf, un peu de persil et de ciboules hachés finement, du sel et du poivre. Faites gratiner à feu doux ; cassez sur ce

gratin un certain nombre d'œufs que vous assaisonnez d'un peu de sel et de poivre; laissez mijoter; passez légèrement par-dessus une pelle rougie, et servez chaud, en ayant soin que les jaunes d'œuf soient bien mollets.

ŒUFS AU LAIT. Cassez cinq ou six œufs et délayez jaunes et blancs avec un litre de lait légèrement sucré; ajoutez un peu de fleur d'oranger. Passez au tamis dans un plat creux, et faites prendre au bain-marie, feu dessus, feu dessous, pendant un quart-d'heure, ou bien au four.

On peut apprêter également ces œufs au café ou au chocolat.

ŒUFS A LA NEIGE. Faites bouillir un demi-litre de lait; pendant ce temps, cassez huit œufs, séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs comme pour meringues; lorsqu'ils sont à ce point, ajoutez-y deux bonnes cuillerées de sucre en poudre et mêlez légèrement. Vous avez aromatisé le lait avec de la fleur d'oranger, ou avec de la vanille, ou avec un zeste de citron. Mettez par cuillerées dans ce lait bouillant les blancs ainsi battus; faites-les pocher, retournez-les pour qu'ils se pochent des deux côtés, ôtez-les et laissez-les s'égoutter sur un tamis. Pendant ce temps, délayez les jaunes d'œuf dans le lait qui vous reste; ajoutez du sucre s'il en est besoin; délayez bien, placez cette crème sur le feu en la tournant toujours avec une cuiller de bois; retirez-la du feu dès qu'elle s'est épaissie, en ayant soin de ne pas la laisser bouillir; passez-la au tamis et ver-

sez-la sur les œufs, que vous aurez dressés en pyramide.

Cet entremets peut également se servir chaud, à l'orange, au citron, au café, à la vanille, au marasquin.

OMELETTES. Une bonne omelette n'est pas chose aussi facile à faire qu'on le croit généralement, et nous appelons *bonne* une « omelette bien battue, assaisonnée de bon goût, cuite à point, coquettement roulée et dont la couleur et le fumet appellent l'appétit des convives. » — « Une omelette, pour être excellente, dit Brillat-Savarin, ne doit jamais être composée de plus de douze œufs, et, dans le cas où le nombre des convives serait considérable, il vaut mieux en faire deux ou trois qu'une seule de vingt-cinq ou trente œufs. » Un cuisinier aussi bien qu'une cuisinière doit veiller à ce que la poêle dont il se sert soit toujours d'une grande propreté.

OMELETTE AUX FINES HERBES. Cassez dans un bol sept ou huit œufs, assaisonnez-les de poivre et de sel, et ajoutez un peu d'eau qui servira à délayer les œufs et à rendre l'omelette plus délicate; battez-les bien avec une fourchette; ajoutez les fines herbes et quelques petits morceaux de beurre; battez encore pour bien mêler le tout. Mettez dans la poêle 75 grammes (un demi-quarteron) de beurre; aussitôt que le beurre sera fondu sans se colorer, versez-y d'un seul coup les œufs, remuez-les légèrement, soulevez-les avec la fourchette à mesure qu'ils se prennent; et, quand ils sont suffisamment pris, inclinez

la poêle du côté opposé au manche, roulez l'omelette en lui donnant la forme d'un chausson un peu allongé, et en ayant soin de tenir le feu plus vers le manche de la poêle qu'au milieu; mais surtout exécutez rapidement cette opération, parce que, moins les œufs sont cuits, plus l'omelette est moelleuse et délicate : et c'est là le principal mérite d'une omelette bien faite.

OMELETTE AU NATUREL. Elle se fait exactement comme ci-dessus, mais sans fines herbes.

OMELETTE AU FROMAGE. Elle se fait de la même manière que ci-dessus, en mettant du fromage de Gruyère râpé en place de fines herbes.

OMELETTE A LA JARDINIÈRE. Hachez très-fin le blanc de deux ou trois ciboules, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon, un peu de cive ou civette et de cresson alénois; mêlez le tout à l'omelette que vous aurez préparée, et que vous finirez comme l'omelette aux fines herbes.

OMELETTE AU LARD OU AU JAMBON. Coupez par petits dés le lard ou le jambon; faites-le cuire avec un peu de beurre dans la poêle; lorsqu'il est frit, versez-y les œufs bien battus, mais sans sel. On peut y employer du jambon cuit provenant de la desserte de la table.

Les omelettes à l'*oseille*, aux *épinards*, à la *tomate*, à la purée de *volaille* ou de *gibier*, se font de la même manière; seulement, avant de les rouler, on met dans l'intérieur de l'omelette une cuillerée de la purée ou du légume dont elle prend le nom.

OMELETTE AUX ROGNONS. Hachez en petits dés un rognon de veau rôti et un morceau de sa graisse de même grosseur que le rognon. Mettez un morceau de beurre dans la poêle avec la graisse et le rognon. Lorsque le beurre est fondu, que les morceaux de rognon sont chauds, versez dessus les œufs bien battus, et procédez comme il a été déjà dit.

OMELETTE AUX TRUFFES. Procédez comme nous l'avons déjà indiqué pour les omelettes précédentes. Seulement, avant de rouler l'omelette, mettez dans l'intérieur un petit ragoût de truffes coupées en petits dés et liées avec une espagnole réduite. Repliez-la de manière que les truffes soient bien enveloppées. Dressez-la sur le plat en ajoutant pour garniture quelques tranches de truffes dans une espagnole un peu claire.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS. On la fait de la même manière que l'omelette aux truffes.

OMELETTE AU THON. Lavez bien deux laitances de carpes que vous faites blanchir en les mettant cinq minutes dans l'eau bouillante avec un peu de sel : prenez gros comme un œuf de thon frais ou fraîchement mariné; hachez-le avec les laitances; ajoutez-y une petite échalote finement hachée. Mettez le tout dans la poêle avec un bon morceau de beurre.

Lorsque le beurre est fondu, versez dans la poêle dix ou douze œufs bien battus, et procédez comme il a été déjà dit. Dressez l'omelette sur un plat chauffé, et servez-la avec une maître d'hôtel

à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron.

OMELETTE AU SUCRE. Cassez les œufs et battez-les ; ajoutez-y du sucre en poudre (à peu près dans la proportion d'une cuillerée à bouche pour trois œufs) et quelques petits morceaux de beurre fin ; battez encore les œufs de manière à les faire mousser légèrement, et procédez comme il a été déjà dit. Seulement ici il faut un feu doux, à cause du sucre, qui ferait brûler l'omelette si le feu était vif. Lorsque vous avez renversé l'omelette sur le plat, vous la saupoudrez de sucre, puis, avec un petit hâtelet en fer dont vous avez fait rougir la pointe, vous marquez dessus des losanges.

OMELETTE AUX CONFITURES. Faites-la comme l'omelette au sucre. Au moment où vous inclinez la poêle du côté opposé au manche, vous mettez dans l'intérieur de l'omelette une ou deux cuillerées de confitures[1], vous roulez l'omelette, vous la renversez sur le plat et vous la glacez comme l'omelette au sucre.

OMELETTE AU RHUM. Procédez d'abord comme pour l'omelette au sucre, en ajoutant deux petits verres de rhum aux œufs en les fouettant. Aussitôt que l'omelette est roulée, glissez-la sur un plat très-chaud, saupoudrez-la de sucre, arrosez-la de deux ou trois petits verres de rhum, et mettez-y le feu en la servant.

[1] Les confitures qu'on emploie le plus ordinairement pour ce[t] usage sont la gelée de groseilles, les marmelades d'abricots, de prunes, de mirabelles. Toutes ces confitures doivent être réduites, c'est-à-dire tenues un peu compactes.

OMELETTE SOUFFLÉE. Cassez six œufs en séparant les jaunes des blancs. Mêlez avec les jaunes quatre cuillerées de sucre en poudre et la moitié d'un zeste de citron haché finement [1], battez et faites une pâte comme pour biscuits. Fouettez les blancs d'œuf, et mêlez-les aux jaunes légèrement, sans trop les écraser. Beurrez le fond d'un plat qui aille au feu ; versez-y l'omelette en rocher; saupoudrez-la de sucre et faites cuire au four ou sur la cendre rouge, avec un four de campagne très-chaud par-dessus. Sept ou huit minutes doivent suffire pour la cuisson. Du reste, quand vous verrez l'omelette montée et de belle couleur, servez promptement.

[1] Au lieu de citron, on peut mettre 60 grammes (deux onces) de sucre à la vanille et trois ou quatre macarons.

CHAPITRE XVI.

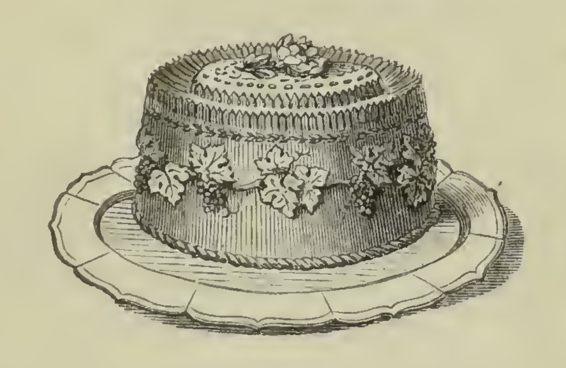
PATISSERIE.

Pâte à dresser.—Feuilletage.—Pâté de lièvre.—Pâtés de perdreaux truffés ; de bécasses ; de jambon.—Petits pâtés au jus.—Pâtés de pigeons; pâtés anglais.—Frangipane ou crème pâtissière.—Gâteaux à la Manon ou Dartois.—Tartelettes aux fruits nouveaux.—Tourtes au fruits nouveaux.—Pain perdu.—Crêpes.—Génoises.—Petits pains de Turin.—Pains de Manheim.—Mirlitons.—Pâte à choux.—Beignets soufflés.—Poupelins.—Choux à la crème. — Ramequins. — Pains à la duchesse. — Croque-en-bouche. — Nœuds d'amour. —Madeleines. — Brioche. — Baba.—Gâteau de riz.—Croquettes de riz.—Beignets de riz.—Gâteau de semoule.—Macaroni.

PATE A DRESSER. Mettez sur une table 1 kilogramme (deux livres) de farine ; faites au milieu un creux qu'on appelle *fontaine ;* mettez-y 500 grammes (une livre) de beurre, quatre œufs entiers, un peu de sel, un verre d'eau. Mêlez peu à peu la farine avec le beurre et les œufs ; rassemblez la pâte, et foulez-la avec la paume des mains, deux fois en été et trois fois en hiver : c'est ce qu'on appelle *fraiser.* S'il n'y a pas assez de mouillement, ajoutez-en un peu, de manière que la pâte soit très-ferme, quoique cependant mollette, et qu'elle forme un corps également compacte et liant. En été, on doit fraiser vivement la pâte, car la chaleur de cette saison échauffe tellement les mains, qu'on *brûle* la pâte au point de ne pouvoir s'en servir ; elle n'a plus de liaison, et elle

se casse quand on veut la dresser. Rassemblez la pâte en boule en la moulant dans la main gauche, tandis que de la main droite vous rassemblez les autres parties, que vous appuyez les unes au-dessus des autres à mesure qu'elles sont moulées ; et, quand le tout est ainsi rassemblé, laissez reposer la pâte pendant une heure ou deux, en la couvrant d'un linge fariné, pour l'empêcher de se gercer à l'air.

Lorsqu'on emploie cette pâte, il faut avoir soin de tenir la moulure au milieu et en dedans de la nappe de pâte, que vous abaissez, avec le rouleau,



à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, si elle doit être dressée dans un moule. Avec cette pâte, vous faites des pâtés chauds, des timbales, des pâtés froids, dans des moules destinés à cet usage, et qui abrégent singulièrement le travail tout en le rendant plus facile. Ainsi, pour des pâtés chauds, vous n'avez qu'à garnir un de ces moules de la pâte à dresser ; vous garnissez de papier le tour intérieur ; vous remplissez le moule d'avoine, ou de son, ou de farine ; vous recouvrez le tout d'un couvercle de pâte

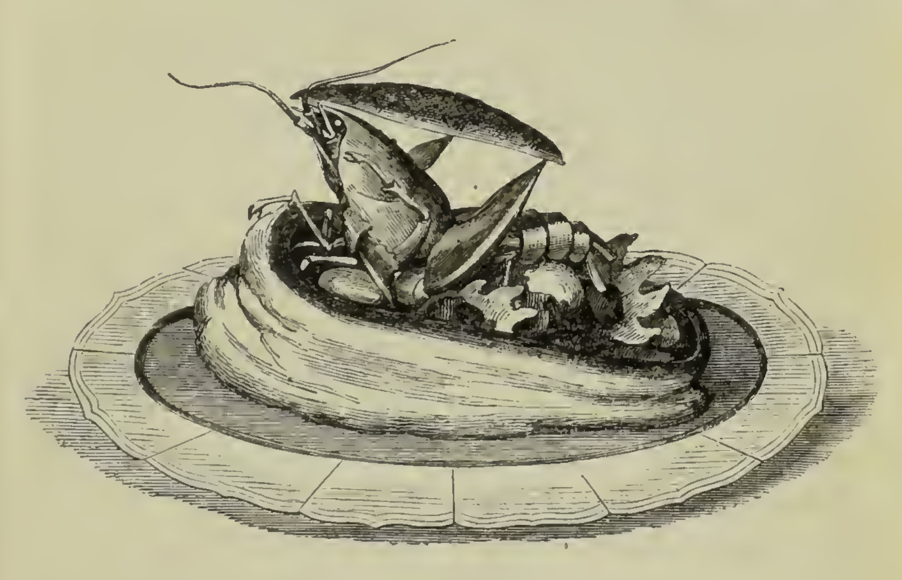
que vous enjolivez d'une décoration à votre goût, comme vous pouvez le voir dans le dessin ci-joint. Vous faites cuire au four pendant une demi-heure. Lorsque la pâte est cuite, videz le moule, retirez-le et garnissez le pâté des viandes ou des poissons qu'on emploie habituellement pour la confection des vol-au-vent.

Pour dresser un pâté froid en moule, posez sur un plafond une feuille de papier beurré; placez le moule par-dessus; prenez une nappe de pâte d'une ligne d'épaisseur et de la largeur du moule; mettez cette pâte dans le moule, en ayant soin de bien l'incruster dans les cannelures, et après avoir d'abord beurré légèrement l'intérieur. Garnissez-le alors de bardes de lard, et remplissez-le des viandes, ou du gibier et des farces que vous avez préparés. Recouvrez ensuite, en décorant le dessus du couvercle et en laissant au milieu une petite ouverture ou cheminée, pour favoriser l'évaporation et empêcher la pâte de se crever. Faites cuire, et démoulez à froid, pour ne pas vous exposer à briser la pâte.

Enfin, avec la pâte à dresser, vous foncez une tourte, à laquelle vous ajoutez une bordure en feuilletage. Vous garnissez ces sortes de tourtes de fruits de la saison, cuits et préparés d'avance; et vous faites ainsi des tourtes de prunes, de pommes, de poires, d'abricots, etc.

FEUILLETAGE. Mettez sur la table un demi-kilogramme (une livre) de farine; disposez-la en couronne, et au milieu, dans le creux appelé fontaine

mettez deux jaunes d'œuf, un peu de sel et un verre d'eau. Remuez ce mélange du bout des doigts; mêlez-y peu à peu la farine, et, à mesure que la pâte se forme, rassemblez-la et travaillez-la de manière à la rendre ferme, douce au toucher ét parfaitement lisse. Maniez un demi-kilogramme de beurre pour en faire sortir le lait et lui donner du corps; épongez-le dans un linge fariné, et faites en sorte que votre pâte et votre beurre aient la même consistance



et la même fermeté. En été, on doit manier le beurre à la cave, et la veille, pour n'avoir plus à le travailler quand on s'en sert le lendemain.

Tout cela fait, abaissez la pâte avec le rouleau, et mettez le beurre par-dessus; rebroussez la pâte sur le beurre, de manière qu'il se trouve bien enveloppé; laissez reposer un moment. Au moyen du rouleau, allongez le feuilletage jusqu'à ce qu'il n'ait plus

qu'un demi-pouce d'épaisseur ; repliez-le en trois, c'est-à-dire pliez jusqu'aux deux tiers le morceau long, et l'autre tiers par-dessus les deux autres ; alors vous le tournez sur la partie large, et vous l'allongez comme au premier tour ; laissez reposer deux minutes ; donnez encore trois tours et demi à ce feuilletage, ce qui fait quatre tours et demi. En été, vous ne donnerez que trois tours.

La pâte ainsi préparée, si vous voulez faire un vol-au-vent, placez la nappe de pâte, que vous aurez abaissée à deux centimètres, sur une tourtière ou plaque de tôle ; posez dessus une assiette ou un couvercle de casserole, de la grandeur que vous voulez donner au vol-au-vent ; coupez nettement autour, avec un couteau, ce qui déborde ; enlevez ces rognures, dorez légèrement le dessus, en ayant soin que la dorure ne coule pas sur les bords de la pâte, ce qui l'empêcherait de lever. Cernez, c'est-à-dire marquez avec la pointe du couteau, à trois centimètres du rebord, l'intérieur de votre rond de pâte pour former le couvercle du vol-au-vent. Faites cuire ce vol-au-vent, et, quand il a bien monté et pri belle couleur, retirez-le du four ; enlevez le couvercle, ôtez de l'intérieur la pâte non cuite, et garnissez-le du ragoût que vous avez préparé : fricassée d poulet avec garniture ; compote de pigeons, auss avec garniture ; quenelles, ris de veau ; queue o palais de bœuf ; morue à la béchamel ; filets de so les ; ragoût d'anguilles, soit au blanc, soit au brun avec allemande ou espagnole, etc.

De la même manière, vous confectionnez, soit ces aimables hors-d'œuvre appelés *rissoles*, en enveloppant un peu de godiveau ou de farce fine dans des parties de feuilletage que vous faites frire de belle couleur, d'un blond rougeâtre, soit ces petits vol-au-vent dits *petites bouchées*, ou pâtés à la reine, en coupant la pâte avec des emporte-pièces de grandeur convenable, ou en vous servant d'un verre à boire, et en coupant tout autour la pâte avec un petit couteau. C'est ainsi encore que vous faites des tourtes de fruits ou de confitures, en donnant à votre feuilletage telle forme que vous voulez, et en le garnissant de sucre et d'amandes concassés, de confitures, de crème. Le feuilletage donne le moyen de varier à l'infini les entremets qui flattent agréablement la vue et le goût, et qui sont toujours très-bien accueillis, surtout par les dames.

PATÉS FROIDS, TERRINES OU TIMBALES. Vous procédez de la même manière pour ces trois espèces de pâtés. Le nom seul change suivant le genre que vous adoptez, et d'après la qualité des viandes que vous employez.

PATÉ DE LIÈVRE. Après avoir beurré un moule, garnissez-le d'une nappe de pâte préparée comme il est dit ci-dessus, et de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Désossez un derrière de lièvre dans son entier, piquez-le de lardons, assaisonnez-le, ainsi que les lardons, de sel, de poivre, de persil et d'échalotes hachés finement, et de deux ou trois pincées de thym et de laurier pareillement hachés très-

fin. Continuez à désosser le reste de la chair du lièvre ; ajoutez-y, outre le foie et le sang, autant de veau dont vous aurez ôté les peaux et les nerfs ; hachez bien ces chairs. Prenez ensuite autant de gras de lard (autant que possible, il faut qu'il ait quelques jours de sel), que vous couperez en petits dés ; ajoutez ce lard aux viandes déjà hachées, et hachez encore le tout ensemble, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé et assez fin. Assaisonnez de poivre et de sel, d'un peu de muscade râpée, de thym et de laurier en poudre ; ajoutez deux ou trois œufs entiers. Mettez alors dans un mortier chairs et œufs, et pilez de manière à obtenir une farce très-fine. Mêlez-y quelques petits lardons coupés en dés, de la grosseur d'un tuyau de plume, afin de marbrer la farce.

Garnissez l'intérieur du pâté ou de la terrine de bardes de lard très-minces ; mettez-y autour et au fond une couche de farce ; roulez, en l'enveloppant comme une galantine, le lièvre désossé, dans lequel vous aurez mis aussi un peu de cette même farce, et placez-le au milieu du pâté ; recouvrez-le de farce. Saupoudrez le dessus de deux ou trois échalotes très-finement hachées ; recouvrez le tout d'une barde de lard, puis du couvercle de pâte, dans lequel vous aurez pratiqué une petite cheminée pour faciliter l'évaporation. Mettez au four, et laissez cuire deux ou trois heures, suivant la force de la pièce. Lorsque vous retirez le pâté du four, vous le remplissez, par la cheminée et à l'aide d'un petit entonnoir, d'une essence de gibier que vous aurez préparée en cassant

les os du lièvre et en les faisant bouillir dans du jus ou du bouillon.

PATÉ DE PERDREAUX. Coupez la peau dans toute sa longueur sur le dos des perdreaux, ce qui vous permettra de les désosser facilement ; piquez le maigre de l'estomac, et assaisonnez-le comme il est dit pour le pâté de lièvre. Faites une farce composée d'un demi-kilogramme de maigre de veau dont vous aurez ôté avec soin les peaux et les nerfs, et d'autant de gras de lard (nous indiquons ces proportions pour un pâté de deux perdreaux). Hachez d'abord le veau, ajoutez-y le lard, hachez encore et assaisonnez le tout. Mettez cette farce dans un mortier et pilez-la en y mêlant des œufs entiers et un demi-verre d'eau pour la rendre plus délicate. Remplissez-en l'intérieur des perdreaux, auxquels vous donnerez la forme de petites galantines ; garnissez soit un pâté, soit une terrine, de bardes de lard et de farce, et placez au milieu les perdreaux, avec quelques lardons de la grosseur du petit doigt, disposés dans le sens de la longueur du gibier, afin que les tranches, qui devront toujours être coupées en travers, offrent une marbrure agréable à l'œil et ne s'émiettent pas comme un hachis de mouton.

PATÉ DE PERDREAUX TRUFFÉS. Penez des truffes préparées et cuites comme nous l'avons indiqué à l'article *Truffes*. Vous les pelez et vous hachez finement les pelures, que vous pilez ensuite pour en faire une espèce de pâte et les mêler avec la farce. Pilez encore le tout ensemble. Ajoutez à cette farce

quelques truffes entières et garnissez-en l'intérieur des perdreaux; puis, mettez çà et là des truffes entières dans le pâté avec des lardons couchés dans le sens de la longueur du gibier et entremêlés de truffes bien noires. Finissez le pâté comme il est dit ci-dessus pour le pâté de lièvre, en ayant soin de ne pas mettre d'échalotes; elles seraient ici très-mal placées et ne peuvent être tolérées que pour les pâtés de lièvre. Avec les carcasses des perdreaux, que vous ferez bouillir dans du jus, vous préparerez une essence au fumet de gibier dont vous remplirez le pâté quand vous le sortirez du four.

PATÉ DE BÉCASSES OU DE BÉCASSINES. Procédez de la même manière que pour les pâtés de perdreaux; seulement vous aurez soin de hacher et de broyer dans la farce les intestins du gibier.

PATÉ DE JAMBON. Prenez un demi-kilogramme (une livre) de maigre de jambon cuit, même quantité de veau cru dont vous aurez ôté les peaux et les nerfs; hachez ensemble l'un et l'autre, ajoutez-y un kilogramme de gras de lard, et hachez encore le tout. Pilez cette farce dans un mortier, en y mêlant trois œufs entiers et un demi-verre d'eau; assaisonnez-la comme il est dit ci-dessus, moins le sel, que vous n'y mettrez pas. Pour dresser ce pâté, coupez de gros morceaux carrés de jambon, puis des lardons, et assaisonnez comme pour le pâté de lièvre. Placez une couche de farce au fond du pâté, puis une couche de lardons, de maigre de jambon et de lard intercalés l'un après l'autre, une seconde couche de

farce, et ainsi de suite jusqu'à ce que le pâté soit rempli. Quand vous le sortirez du four, versez dedans un bon verre de madère, et comblez les vides, s'il y en a, avec de la gelée ou du saindoux. Ayez bien soin de remarquer d'avance comment sont placés les lardons, afin de les prendre en travers quand vient le moment de couper la pâté par tranches.

PETITS PATÉS AU JUS. Prenez la même pâte que pour les pâtés froids, mais un peu moins ferme et avec un peu plus de beurre, ou bien des rognures de feuilletage brisées, c'est-à-dire maniées avec un peu de farine pour les rendre plus fermes. Étalez cette pâte très-mince, coupez-la en rond, beurrez légèrement et foncez-en de petits moules. Que la pâte soit d'égale épaisseur au fond comme autour, et qu'elle ressorte un peu du moule, afin que vous puissiez y adapter le couvercle fait d'un peu de feuilletage que vous aurez abaissé à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Remplissez les moules aux trois quarts avec un godiveau dans lequel vous aurez ajouté un peu d'échalote et de persil finement hachés. Soudez au moyen d'un peu d'eau le couvercle à la pâte qui doit déborder le moule. Mettez au four; la cuisson achevée, les moules se trouveront pleins, la farce s'étant gonflée en cuisant. Retirez cette farce toute chaude sans endommager la pâte; hachez-la en petits dés, puis mettez-la dans une petite sauce brune ou une espagnole avec un jus de citron ; remplissez-en les petits pâtés, que vous recouvrez et servez bien chauds.

On peut remplacer le godiveau par une farce à quenelles, soit au gras, soit au maigre. Faute de godiveau et de farce à quenelles, remplissez les moules de farine, et faites cuire ; retirez ce remplissage, et garnissez les petits pâtés de telle viande ou de tel gibier que vous aurez à votre disposition, de ris de veau, de champignons, de fonds d'artichaut, etc., le tout haché en petits dés et mis dans une sauce brune. Les blancs et la béchamel ne conviennent que pour les vol-au-vent dits *petites bouchées*.

PATÉ DE PIGEONS ; PATÉS ANGLAIS. Ayez une terrine qui aille au feu ; garnissez-en le fond de tranches de maigre de bœuf que vous assaisonnez fortement de poivre et de sel et que vous saupoudrez d'un peu de farine. Prenez deux ou trois pigeons, selon la grandeur de la terrine, dressez-les comme pour compote et assaisonnez-les intérieurement et extérieurement comme les tranches de bœuf; ajoutez-y un verre d'eau ou de bouillon et deux ou trois oignons. Vous avez de la pâte à dresser : garnissez-en intérieurement le tour de la terrine d'une bande de deux doigts sur laquelle vous soudez le couvercle fait de la même pâte. Mettez au four et laissez cuire environ une heure.

Ces pâtés se font indistinctement avec toute espèce de viandes et de la même manière. Quelquefois on n'y emploie que des tranches de bœuf, quelquefois du veau, ou du mouton, ou du cochon coupé en morceaux comme pour les ragoûts, quelquefois aussi du gibier, et alors le pâté prend le nom de la viande

qu'il renferme. Enfin les abatis d'oies, cou, gésier, pattes, ailerons, foie, sont également employés pour garniture de ces pâtés : on fait cuire pendant une heure sur le fourneau les abatis dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, du poivre, du sel, un bouquet garni, une couple d'oignons ; on lie ce ragoût avec un peu de beurre manié et on le verse dans la terrine, dont le fond aura été garni comme nous l'avons indiqué dans les recettes précédentes. Tous ces pâtés se servent indistinctement chauds ou froids.

FRANGIPANE OU CRÈME PATISSIÈRE. Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œuf et deux œufs entiers; incorporez-y autant de farine qu'il en faut pour faire une bouillie épaisse, que vous délayez ensuite avec un litre de lait. Placez ce mélange sur le feu et tournez-le toujours jusqu'à ce qu'il bouille ; ajoutez-y 125 grammes (un quarteron) de beurre clarifié ou de la moelle de bœuf fondue; faites cuire un quart d'heure cette bouillie en la remuant continuellement, de crainte qu'elle ne se gratine : il faut qu'elle soit tenue très-épaisse. Quand elle est cuite, versez-la dans un vase et laissez-la refroidir. Écrasez quelques amandes (sur six mettez une amande amère), écrasez aussi quelques macarons et du sucre en suffisante quantité; réduisez-les en poudre fine, et mélangez le tout ensemble. Servez-vous de cette crème pâtissière ou frangipane pour faire, soit des tourtes, soit des tartelettes de toute sorte et des petits gâteaux de fantaisie. A cet effet, étendez-la

sur un plafond beurré; coupez-la de forme ronde ou ovale, ou en croissant; passez-la à l'œuf battu, panez-la avec de la mie très-fine et faites-la frire.

GATEAUX A LA MANON OU DARTOIS. Prenez des rognures de feuilletage; faites une abaisse en carré long; étalez dessus de la frangipane, de la marmelade d'abricots ou toute autre confiture. Faites une autre abaisse bien mince et couvrez-en les confitures; dorez cette pâte et marquez avec un couteau la forme que vous voulez donner à vos gâteaux; c'est ordinairement celle d'un petit carré long, large de deux doigts et long de 8 ou 10 centimètres (trois ou quatre pouces). Mettez au four. Quand les petits gâteaux seront cuits aux trois quarts, saupoudrez-les de sucre et glacez-les, c'est-à-dire faites que le sucre en se fondant forme une glace blonde, ou bien fouettez un blanc d'œuf aux trois quarts, étendez-le avec un pinceau sur les gâteaux, saupoudrez-les de sucre concassé et mettez-les à un feu plus doux, de manière qu'ils ne prennent qu'une couleur blonde. Aussitôt qu'ils seront sortis du four, coupez-les de la forme que vous aurez marquée avant de les faire cuire. Servez-les chauds ou froids. Cependant, quand ils sont garnis de frangipane, il vaut mieux qu'ils soient mangés chauds, surtout si la frangipane contient de la moelle de bœuf.

TARTELETTES. En fonçant de différentes confitures (marmelade de pommes ou d'abricots, crème pâtissière) des petits moules à tartelettes de la grandeur d'une pièce de cinq francs et de deux lignes de pro-

fondeur, et en les décorant de petits grillages de pâte, vous obtenez une grande variété de charmants entremets dont la forme et le goût plaisent également.

TARTELETTES AUX FRUITS NOUVEAUX. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de farine, 60 grammes (un demi-quarteron) de beurre, autant d'amandes douces avec quelques amandes amères, 125 grammes (un quarteron) de sucre en poudre, un œuf entier et deux jaunes d'œuf. Faites de tout cela une pâte et travaillez cette pâte pour bien incorporer le tout ensemble. Abaissez-la de l'épaisseur de la lame d'un couteau, coupez-la avec un emporte-pièce de la grandeur des tartelettes; foncez-les et faites cuire au four à feu doux; remplissez-les ensuite de fruits nouveaux, framboises, abricots, pêches, prunes, cuits dans un sirop. Glacez-les de ce sirop au moment de servir. Servez froid.

TOURTES AUX FRUITS NOUVEAUX. Faites une abaisse avec de la pâte à foncer; mettez-la sur un plafond, mouillez les bords et ajoutez une bande de feuilletage comme pour les tourtes aux confitures. Piquez le fond de la tourte, faites-la cuire et glacez-la, c'est-à-dire saupoudrez-la de sucre en poudre et passez-la au four le temps suffisant pour que le sucre se fonde et forme un caramel doré; retirez aussitôt. Vous avez des abricots coupés en deux et cuits dans un sirop léger; rangez-les sur le fond de la tourte, et décorez-les avec les amandes que vous aurez retirées des noyaux d'abricot et que vous aurez passées

légèrement au sirop. Faites réduire le sirop et versez-le sur les fruits. Servez froid.

Vous faites de la même manière des tourtes aux pêches, aux prunes, aux cerises ; tous ces fruits doivent être d'abord cuits dans un sirop comme pour compotes.

FLAN. Mettez dans une terrine une cuillerée à bouche de farine, une cuillerée d'eau de fleur d'oranger, une pincée de sel fin, et ajoutez un à un sept ou huit jaunes d'œuf en remuant avec une cuiller de bois, de manière que la farine se délaye sans former de grumeaux. Versez ensuite peu à peu sur ce mélange un demi-litre de lait bouillant dans lequel vous aurez fait fondre 125 grammes de sucre. Quand le tout est bien mêlé et réduit en une sorte de bouillie un peu épaisse, vous le mettrez dans une tourtière que vous placez sur un feu doux et égal et que vous couvrez avec le four de campagne garni de braise en dessus : vous laissez cuire environ vingt minutes, et au moment de servir, vous glacez le flan avec du sucre en poudre. Les restes froids de ce flan peuvent être utilisés en beignets : vous coupez ces restes en morceaux réguliers que vous saupoudrez légèrement de farine et faites frire de belle couleur.

Vous pouvez aussi préparer des flans en employant la pâte à dresser ou le feuilletage, que vous garnirez soit avec des fruits en compote, soit avec de la frangipane, en suivant les mêmes procédés que pour les tourtes aux fruits.

PAIN PERDU. Prenez des tranches de pain aux-

quelles vous donnerez une forme régulière, soit en losanges, soit en ronds. Faites-les tremper un quart d'heure dans du lait assaisonné de sucre et de fleur d'oranger. Cassez à part dans un vase six œufs que vous battrez comme pour omelette, en y ajoutant un peu d'écorce de citron râpée et un peu de sucre. Trempez les tranches de pain dans cette omelette et faites frire. Saupoudrez de sucre et servez.

CRÊPES. Prenez un demi-litre de farine que vous délayez avec six œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, autant de fleur d'oranger, du lait et un peu de sel, de telle manière que ce mélange ou cette pâte ait la consistance d'une bouillie claire. Laissez-la reposer deux ou trois heures. Faites fondre dans la poêle gros comme une noix de beurre frais ou de saindoux; lorsqu'il est fondu, versez-y une cuillerée à ragoût de votre pâte; étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit couvert, mais d'une couche très-mince; faites cuire sur un feu clair en maintenant le feu tout autour de la poêle et non au milieu. Retournez la crêpe d'un côté sur l'autre; lorsqu'elle est cuite, retirez-la, saupoudrez de sucre et servez chaud.

DARIOLES. Mettez dans une terrine 32 grammes de farine que vous mélangerez d'abord avec un œuf entier; ajoutez-y ensuite six jaunes d'œuf, 125 grammes de sucre en poudre, quatre ou cinq macarons écrasés, une petite pincée de sel, puis encore un œuf entier. Après avoir bien travaillé le tout, vous y joignez un demi-litre de bonne crème, de la fleur d'oranger pralinée, le zeste d'un demi-citron bien

haché, une cuillerée de raisin de Corinthe, un petit morceau d'angélique confite finement hachée. Versez cette préparation dans des timbales ou petits moules foncés d'un peu de beurre ; faites cuire dans le four à une douce chaleur, puis retirez les darioles des moules, pour les servir très-chaudes et glacées de sucre blanc.

GÉNOISES. Mettez dans une terrine 200 grammes (six onces) de sucre, six œufs entiers, 125 grammes (un quarteron) de farine, autant d'amandes douces pilées, autant de beurre frais fondu, un peu de sel. Battez bien le tout ensemble. Beurrez un plafond; mettez votre préparation dessus; étendez-la de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; faites cuire à four chaud et de belle couleur. La cuisson achevée, coupez les génoises en forme de croissants, de losanges, de ronds; décorez-les de glace royale, faites-les sécher à l'étuve et servez.

Remarque. La glace royale n'est autre chose que du sucre en poudre délayé avec du blanc d'œuf; on remplit de ce mélange un cornet de papier dont on a un peu coupé le bout, et on s'en sert pour décorer toutes sortes de petites pièces.

PETITS PAINS DE TURIN. Mettez dans un vase six cuillerées de farine et trois de sucre en poudre, un œuf, la râpure d'un citron et 30 grammes (une once) de beurre fin. Maniez le tout ensemble avec une cuiller de bois, de façon à obtenir une pâte douce et ferme, en ajoutant un peu d'œuf si cela était nécessaire. Mettez cette pâte sur la table et maniez-la jus-

qu'à ce que vous puissiez la rouler facilement avec la main et en former des petits pains de la longueur du doigt. Placez-les sur une feuille d'office et dorez-les deux ou trois fois avant de les mettre au four, qui doit être chaud comme pour biscuits.

PAINS DE MANHEIM. Mettez sur une table six cuillerées de farine, trois de sucre, 15 grammes (une demi-once) d'anis vert, un peu de sel; maniez le tout avec deux œufs entiers; faites-en une pâte ferme, et, si elle n'était pas suffisamment épaisse, ajoutez un peu de farine et de sucre. De cette pâte formez des petits pains sur le dessus desquels vous ferez une petite coupure avec la pointe du couteau; mettez-les ensuite dans un four un peu chaud.

MIRLITONS. Mettez dans une terrine deux œufs, 125 grammes (un quarteron) de sucre en poudre que vous délayez ensemble; mêlez-y trois blancs d'œuf fouettés, une pincée de farine, un peu de sel et de fleur d'oranger. Prenez un morceau de feuilletage à cinq tours et demi; abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de 1 franc; coupez-le avec un coupe-pâte en morceaux de la grandeur des moules à tartelettes; placez-les dans les moules, versez dessus votre mélange et faites cuire à four très-doux. Aussitôt qu'ils sont cuits, dressez et servez.

PATE A CHOUX. Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, 125 grammes (un quarteron) de beurre, un peu de zeste de citron ou d'écorce finement hachée, 60 grammes (deux onces) de sucre, un peu de sel. Lorsque l'eau commence à bouillir, saupou-

drez-la de farine d'une main, pendant que de l'autre vous tournez avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit très-épaisse et bien cuite; vous reconnaissez qu'elle est cuite lorsqu'elle ne se colle plus à la main. Retirez-la du feu et laissez-la refroidir. Cassez-y un œuf en tournant la pâte pour l'y incorporer; cassez un second œuf, et ainsi de suite (environ huit œufs), jusqu'à ce que la pâte soit molle et se détache lentement de la cuiller.

BEIGNETS SOUFFLÉS. Étalez sur un couvercle de casserole une certaine quantité de cette pâte à choux préparée comme il est dit ci-dessus. Ayez une friture bien chaude. Avec le dos de l'écumoire que vous trempez dans la friture, abattez gros comme une petite noix de cette pâte et faites-la tomber ainsi dans la friture, où en cuisant elle se gonfle considérablement. Continuez de la même manière, et, lorsque vous avez fini de cuire les beignets, saupoudrez-les de sucre et servez.

POUPELINS. Beurrez une grande casserole; remlissez-la au quart de la pâte à choux indiquée ci-dessus; elle se trouvera pleine par le développement que prendra la pâte en cuisant. Une fois qu'elle est cuite; retirez-la de la casserole et garnissez-la de confitures délayées. Il faut pour cuire le poupelin un four plus chaud que pour biscuits.

CHOUX A LA CRÈME OU CHOUX PRALINÉS. Prenez de cette même pâte à choux; tenez-la un peu plus ferme, afin qu'elle puisse être assez facilement maniée; donnez-lui une forme ronde ou ovale de la gros-

seur d'un œuf; garnissez le dessus d'amandes ou de pistaches, ou bien glacez-le. Lorsque les choux sont cuits, pratiquez une petite incision sur le côté et mettez dedans soit des confitures, soit de la frangipane, soit de la crème fouettée.

RAMEQUINS. Prenez encore de la pâte à choux préparée comme il est dit ci-dessus; mais, au lieu de



mêler à l'eau du sucre et un zeste de citron, mettez-y à peu près 80 grammes (deux ou trois onces) de fromage de Gruyère râpé, un peu de parmesan et un peu de poivre. Procédez ensuite de la même manière que pour les choux à la crème. Couchez les ramequins sur un plafond mouillé, dorez-les, placez

sur chacun d'eux un petit morceau de fromage de Gruyère et faites cuire à feu doux.

PAINS A LA DUCHESSE. C'est encore la pâte à choux préparée avec du lait assaisonné de sucre et de zestes de citron. Dressez cette pâte en forme de petits pains, dorez-les et faites-les cuire au four après le feuilletage.

CROQUE-EN-BOUCHE. On emploie, pour les croque-en-bouche, la pâte à choux, telle qu'elle a été indiquée ci-dessus, et on en fait des pâtisseries légères et croquantes, petits choux couverts de sucre cristallisé, pains à la duchesse, croquignoles, macarons. Ces pâtisseries, qu'on entremêle ordinairement de fruits confits, tels que tranches d'orange, cerises, gros grains de raisin, se montent sur toutes sortes de dessins, de manière à présenter toujours une forme élégante, comme on en voit un modèle dans le dessin ci-dessus.

NŒUDS D'AMOUR. Etalez sur la table avec un rouleau une nappe de pâte de feuilletage ou demi-feuilletage de l'épaisseur de deux lignes; coupez-la en filets de la largeur du doigt et de la longueur de quinze centimètres (cinq ou six pouces). Faites avec chacun de ces filets ce que vous feriez avec un ruban, un nœud à deux boucles; au moyen d'un vide-pommes, pratiquez un petit trou sur l'attache du nœud. Faites cuire à four gai, saupoudrez de sucre fin, glacez au four, et garnissez le trou de l'attache du nœud, soit d'une cerise ou d'une pistache, soit d'un peu de confiture ou de gelée.

MADELEINES. Mettez dans une casserole 125 grammes (quatre onces) de beurre que vous faites fondre, autant de farine, autant de sucre, le zeste d'un demi-citron râpé ou haché très-finement, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, quatre jaunes d'œuf. Battez les blancs à moitié neige et mêlez bien le tout ensemble ; mettez dans un four à chaleur modérée. Etalez cette préparation sur une tourtière ou sur de petits moules que vous aurez eu soin de beurrer. Faites cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure dans le four modérément chauffé. Si vous avez employé une tourtière, coupez les madeleines au moment où elles sortent du four, en leur donnant la forme que vous voudrez au moyen du coupe-pâte. Vous pouvez les décorer avec une glace que vous mettez dans un cornet de papier en y ajoutant des confitures.

Remarque. Cette glace n'est autre chose que du sucre très-fin passé au tambour et délayé dans du blanc d'œuf assez épais pour former une pâte liquide qu'on fait sécher à la bouche du four. On met ensuite les confitures.

BRIOCHE. Mettez dans un bol 100 grammes (environ trois onces) de farine aussi fine que possible, et six grammes de levûre de bière nouvelle délayée avec un peu d'eau tiède, de manière à faire une pâte molle ; couvrez ce levain d'un linge fariné, puis d'une couverture, placez-le près du foyer et laissez-le ainsi jusqu'à ce qu'il ait atteint le double de son volume et même un peu plus. Pendant ce temps, étalez sur

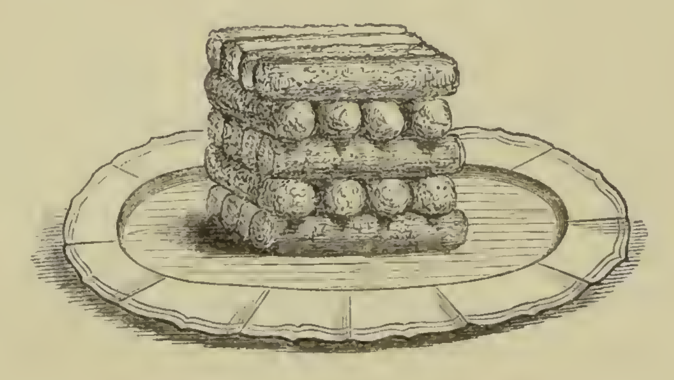
la table 200 grammes (environ six onces) de farine, faites au milieu une fontaine dans laquelle vous mettrez 200 grammes (six onces) de beurre frais, un peu de sel, cinq œufs entiers, deux cuillerées de bonne crème. Délayez le tout en y incorporant la farine. Pétrissez cette pâte trois ou quatre fois en la foulant avec la paume de la main, comme on fait pour la pâte brisée. Etalez-la un peu, mettez le levain dessus; lorsqu'il est bien levé, incorporez-le à la pâte sans trop la fatiguer; farinez une serviette que vous mettez dans une casserole, mettez-y la pâte, couvrez-la avec soin et laissez-la reposer pendant douze heures, dans un endroit modérément chauffé en hiver, dans un lieu frais en été, si la chaleur est considérable: la température qui convient en tout temps est de 15 degrés. Que cette pâte soit délicate et douce au toucher, mais cependant assez ferme pour rester sur la table sans s'étaler. Du reste, vous avez toujours la ressource des œufs pour l'amollir ou celle de la farine pour la rendre plus ferme. Façonnez la pâte en forme de couronne ou en forme de grosse boule surmontée d'une boule plus petite; laissez-la reposer encore deux ou trois heures sous le linge et sous la couverture; beurrez une feuille d'office, placez-y la brioche et mettez-la aussitôt dans le four à une bonne chaleur (ce qu'on appelle *four gai*), pour la laisser cuire à peu près trois quarts d'heure, plutôt moins que plus. Une demi-heure de cuisson suffit pour les petites brioches.

BABA. La pâte du baba se prépare comme celle d

la brioche, mais plus claire. Lorsque la pâte est levée, ajoutez-y 30 grammes (une once) de sucre, un petit verre de madère ou de rhum, 30 grammes (une once) de raisin de Corinthe, 15 grammes (une demi-once) de cédrat confit coupé en dés, une cuillerée à café de safran en poudre. Beurrez un moule deux fois plus grand que la pâte qu'il doit contenir, mettez-y la pâte et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce que vous la voyiez bien levée; faites cuire pendant vingt-cinq ou trente minutes.

GATEAU DE RIZ. Épluchez et lavez 125 grammes (un quarteron) de riz; faites-le crever sur le feu dans un peu de lait; assaisonnez-le d'un zeste de citron finement haché, de 60 grammes (deux onces) de beurre frais et d'un peu de sucre. Mouillez-le avec du lait bouillant à mesure qu'il s'épaissit. Il ne faut pas mêler le riz pendant la cuisson; il doit se cuire sans être écrasé. Quand il sera crevé et d'une épaisseur convenable, ajoutez-y quatre jaunes d'œuf et un œuf entier. Battez deux blancs, sans les tenir trop fermes, mêlez-les avec le riz. Beurrez un moule, saupoudrez-le de mie de pain très-fine, remplissez-le de votre riz préparé comme il a été dit, et faites cuire pendant une heure, soit sur les cendres chaudes avec un couvercle et un peu de feu par-dessus, soit sous le four de campagne. On sert avec ce gâteau une crème à l'anglaise vulgairement appelée *coulis*, et qui n'est autre chose que celle que l'on fait pour les œufs à la neige. (Voy. *Œufs à la neige*, chap. XV.)

CROQUETTES DE RIZ. La préparation est la même que pour le gâteau de riz ; seulement vous liez le riz avec quatre ou cinq jaunes d'œuf sans y mettre les blancs. Divisez ce riz en petits tas, chacun de la grosseur d'un œuf de pigeon ; faites-en autant de petits rouleaux en forme de bouchons ; panez-les, trempez-les dans deux œufs battus, panez-les une seconde fois, faites-les frire d'une belle couleur jaune et dressez-les sur le plat saupoudrés de sucre fin et disposés comme il est indiqué dans le dessin ci-joint.



BEIGNETS DE RIZ. Coupez en tranches rondes le restant d'un gâteau de riz, trempez ces tranches dans la pâte à frire, faites-les frire et glacez-les en les saupoudrant de sucre fin. Passez la pelle rouge ou la salamandre par-dessus pour les dorer.

GATEAU DE SEMOULE. Faites bouillir une certaine quantité de lait ; versez-y de la semoule de manière à former une bouillie épaisse ; laissez cuire cinq minutes. Ajoutez du sucre, un peu d'essence de vanille ou un zeste de citron finement haché et six

jaunes d'œuf (c'est la proportion pour un litre de lait). Fouettez deux blancs à la neige que vous mêlerez au gâteau. Faites cuire soit au four, soit au bain-marie. Vous aurez eu soin de beurrer le moule et de le saupoudrer de mie de pain très-fine.

MACARONI. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de macaroni que vous ferez cuire dans du bouillon bouillant ou simplement à l'eau ; mais le bouillon est préférable. Il faut à peu près huit fois plus d'eau que de macaroni. La cuisson exigera quinze ou vingt minutes, suivant que la pâte sera plus ou moins fraîche. Du reste, on reconnaît facilement que le macaroni est cuit lorsqu'il est tendre sous le doigt. Faites-le égoutter dans une passoire. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre ; prenez 250 grammes (une demi-livre) de fromage de Gruyère et moitié de fromage de Parme râpés ; versez par portion le macaroni dans la casserole en le saupoudrant couche par couche largement des deux fromages et d'un peu de poivre ; ajoutez-y un demi-verre de sa cuisson. Placez-le sur le feu en le sautant et le mêlant bien jusqu'à ce qu'il commence à filer. Dressez-le alors sur le plat, garnissez-le de croûtons passés au beurre et saupoudrez-le de fromage par-dessus. Faites prendre couleur avec le four de campagne ou avec une pelle rouge. Préparé de cette manière, il prend le nom de macaroni *au gratin*. Dressé sur le plat et arrosé de jus réduit, il se nomme macaroni *à l'italienne*. Dressé sous des viandes et arrosé de jus, il est appelé macaroni *à la*

milanaise. Dressé dans une timbale, il porte le nom de *timbale de macaroni*, et se sert de la manière suivante : On garnit de pâte à dresser ou pâte brisée très-mince une casserole ou un moule dont on aura eu soin de beurrer l'intérieur : on y verse le macaroni, et on recouvre de pâte, en mettant pardessus un rond de papier beurré, pour qu'elle ne brûle pas. La timbale ainsi préparée est mise dans le four où on la laisse cuire trois quarts d'heure ou une heure, suivant sa grosseur ; puis on la renverse sur le plat et on la sert.

CHAPITRE XVII.

CRÈMES, GELÉES, ENTREMETS SUCRÉS AUX FRUITS, SOUFFLÉS, POUDINGS, COMPOTES.

Crèmes : Crèmes en petits pots ou au bain-marie.—Crème renversée.—Crèmes à la française.—Crème de fraises.—Crèmes fouettées.—Crèmes plombières.—Blanc-manger.—Fromage bavarois.—*Gelées :* Gelée au rhum, au kirsch, au marasquin.—Gelées aux fruits; gelée aux fraises; aux framboises; aux groseilles rouges; aux cerises; à l'épine-vinette; à l'ananas.—Gelées fouettées.—Gelées aux fleurs; gelée aux violettes printanières; à la rose; aux fleurs d'oranger nouvelles.—*Entremets sucrés aux fruits :* Charlotte de pommes.—Miroton de pommes.—Pommes meringuées.—Charlotte russe.—Pommes à la portugaise.—*Soufflés :* Soufflé au riz; au chocolat; à la fécule de pommes de terre.—*Meringues, nougat, marrons au caramel.*—*Poudings :* Plumb-pudding; cabinet-pudding; poudding aux fruits nouveaux; au pain; au riz.—Tartes de fruits à l'anglaise.—Mince-meat.—Sandwichs.—*Compotes :* Compote de pruneaux; de pommes; de poires; d'abricots; de pêches; de prunes; de coings.

CRÈMES.

CRÈMES EN PETITS POTS OU AU BAIN-MARIE. Mesurez dix petits pots de lait; faites bouillir ce lait, sucrez-le convenablement, et, lorsqu'il est en ébullition, jetez-y un morceau de vanille, ou bien aromatisez-le de toute autre manière, comme nous le dirons tout à l'heure. Prenez huit jaunes d'œuf et délayez-les en y versant peu à peu le lait et en les remuant toujours, afin de mêler parfaitement cette crème, que

vous passez ensuite au tamis de soie. Versez la crème dans les petits pots et mettez-les dans une casserole contenant de l'eau froide ou de l'eau chaude, peu importe. Il faut que l'eau arrive jusqu'aux anses des pots. Placez la casserole sur le feu, et couvrez-la de son couvercle avec un peu de feu par-dessus, seulement pour que la chaleur du couvercle absorbe la vapeur de l'eau. Ayez soin de maintenir l'eau toujours au même degré de chaleur, c'est-à-dire presque bouillante; elle doit non pas bouillir, mais simplement frémir pendant toute la durée de la cuisson de la crème. Lorsque vous voyez que la crème est prise (il faut qu'elle soit tremblante sans être ferme), ce dont vous vous assurez en agitant de temps en temps les petits pots, vous les retirez, et c'est en prenant toutes ces précautions que vous servez une crème lisse, délicate et de bonne mine.

Au lieu de vanille, vous pouvez faire infuser dans le lait soit des feuilles de laurier-palme, soit de la cannelle, soit du zeste de citron; ou bien ajouter aux jaunes d'œuf délayés avec le lait sucré, soit de la fleur d'oranger, soit de l'essence de café ou de thé vert, soit du chocolat que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau. Alors la crème prendra le nom de l'essence que vous y aurez ajoutée.

CRÈME RENVERSÉE. Cette crème se prépare exactement de la même manière que ci-dessus, en ayant soin seulement d'ajouter des jaunes d'œuf dans la proportion d'une moitié en sus et un œuf entier. Ainsi, par exemple, si pour une crème en petits pots

vous employez une certaine quantité de lait et six jaunes d'œuf, pour une crème renversée vous emploierez, avec la même quantité de lait, neuf jaunes et un œuf entier. Beurrez un moule avec du beurre clarifié, versez la crème dans ce moule et laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, environ une heure; il ne faut pas qu'elle bouille. Renversez-la, lorsqu'elle est froide, en trempant le moule dans l'eau chaude pour faire fondre le beurre.

CRÈMES A LA FRANÇAISE. La préparation de ces crèmes est exactement la même que celle des crèmes en petits pots; mais au lieu de faire prendre la préparation au bain-marie, vous la mettez dans une casserole sur le feu, en la remuant continuellement avec une cuiller de bois, afin que la crème se lie sans grumeaux. Du moment qu'elle commence à s'épaissir et à s'attacher légèrement à la cuiller, passez-la à l'étamine, et, lorsqu'elle est tiède, mêlez-y environ 30 grammes (une once) de colle de poisson clarifiée. La crème étant refroidie, versez-la dans un moule que vous aurez eu soin de frotter avec un peu d'huile d'amandes douces; placez le moule dans la glace, et couvrez la crème d'un rond de papier ou d'un couvercle de casserole. Quand elle est bien prise, renversez-la sur le plat en enlevant le moule.

Vous aromatisez ces crèmes selon votre goût, et vous faites ainsi crèmes au café, au chocolat, à la fleur d'oranger, au caramel, à la vanille, au citron, à l'orange, au marasquin.

CRÈME DE FRAISES. Épluchez, écrasez et passez au

tamis un demi-litre de fraises ; ayez un litre de lait, que vous sucrez convenablement ; délayez la purée de fraises avec le lait que vous faites tiédir seulement au degré qu'il a lorsqu'il sort de la vache ; ajoutez-y alors une cuillerée à café d'une substance connue sous le nom de préparation à cailler le lait [1] ; mêlez le tout deux minutes et versez la crème dans un compotier que vous placerez dans un endroit frais ou sur la glace.

Vous procéderez de la même manière pour la crème aux framboises, en mêlant les framboises avec une poignée de fraises.

CRÈMES FOUETTÉES. Mettez dans une terrine de grès deux litres de bonne crème double bien fraîche, à laquelle vous mêlez une bonne pincée de gomme adragante. Placez la terrine sur la glace (si vous n'avez pas de glace, vous vous en passerez), et fouettez la crème avec un fouet d'osier ou de fil de fer destiné à cet usage ; fouettez-la pendant un quart d'heure, comme vous feriez pour des blancs d'œuf à la neige ; levez à mesure avec une écumoire ce qui vient en mousse ferme, et faites égoutter sur un tamis ; continuez ainsi jusqu'à la fin. Lorsque toute la crème est bien égouttée, mettez-la dans une terrine propre avec 125 grammes (quatre onces) de sucre en poudre ; au moment de servir, ajoutez-y deux petits verres de marasquin, ou de rhum, ou de toute autre liqueur. Vous la dressez soit dans une croûte de vol-au-vent

[1] Cette substance, qui remplace avantageusement la présure, se vend chez les pharmaciens.

ou de tourte d'entremets, soit dans un bol ou un plat, garni de biscuits.

Nous n'avons pas besoin de répéter ici ce que nous avons déjà dit plus haut, à savoir que vous pouvez varier à l'infini la manière d'aromatiser ces crèmes fouettées, que vous obtiendrez ainsi à la vanille, au café, à l'orange, au citron, à la rose, au caramel, à la fleur d'oranger, au chocolat, etc.

CRÈMES PLOMBIÈRES. La crème plombières n'est autre chose que la crème à la française, dans laquelle on ne met pas de colle de poisson ; mais on y ajoute gros comme une noix de beurre fin, lorsqu'on la passe à l'étamine, ce qui lui donne du moelleux. Lorsque cette crème est froide, vous la versez dans une sarbotière et vous la travaillez comme pour faire une glace. Dès qu'elle commence à se prendre, mêlez-y un peu de crème fouettée, et continuez à glacer jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse et consistante. Dressez-la alors en rocher sur le plat d'entremets. Vous pouvez aussi la mouler dans un moule en l'y appuyant pour qu'elle en prenne bien les formes ; vous placez le moule dans la glace pilée, et vous couvrez la crème d'un couvercle sur lequel vous mettez de la glace. Au moment de servir, vous trempez rapidement le moule dans l'eau chaude, et vous placez un plat sur la crème, que vous retournez sens dessus dessous, en enlevant aussitôt le moule.

La crème plombières peut être servie soit en petits pots, soit dans un bol de porcelaine, soit enfin dans une croûte de tourte ou de vol-au-vent.

BLANC-MANGER. Vous jetez dans l'eau bouillante un demi-kilogramme d'amandes douces et dix ou douze amandes amères. Après les avoir mondées et égouttées avec soin, vous les pilez finement dans un mortier, en y ajoutant un peu de lait pour les empêcher de tourner en l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous avez une certaine quantité de lait bouillant et sucré, vous délayez les amandes avec ce lait, et vous passez le tout à l'étamine ou à travers une serviette, en pressant avec deux cuillers de bois alternativement l'une devant l'autre, jusqu'à ce que vous ayez exprimé tout le lait d'amandes. Vous avez fait fondre environ 40 grammes (un peu plus d'une once) de colle de poisson, que vous passez aussi à l'étamine et que vous mêlez au lait d'amandes. Vous versez alors cette préparation dans le moule, qui a été placé dans la glace pilée, et, deux ou trois heures après, lorsque le blanc-manger est bien pris et prêt à être servi, vous trempez rapidement le moule dans l'eau chaude, et vous l'enlevez en renversant le blanc-manger sur le plat.

Pour faire un blanc-manger au marasquin ou au rhum, vous ajoutez deux petits verres de l'une de ces liqueurs à la préparation décrite ci-dessus. Vous pouvezf aire des blanc-manger à la vanille, au café, au cédrat, aux pistaches, etc.

FROMAGE BAVAROIS. Faites bouillir la quantité de lait nécessaire pour le moule que vous avez à remplir, un litre, par exemple. Sucrez-le et faites-

infuser une gousse de vanille ou un zeste de citron. Délayez huit jaunes d'œuf avec ce lait ainsi assaisonné. Remettez le tout dans la casserole, pour faire prendre ces jaunes d'œuf en tournant continuellement avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que la crème soit suffisamment épaisse. Retirez-la et ajoutez-y 30 grammes (une once) de colle de poisson que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau.

Passez alors cette préparation à l'étamine ou au tamis fin, ajoutez-y un peu de crème fouettée, mêlez bien et versez aussitôt dans le moule, que vous aurez placé dans la glace pilée [1]. Après une heure et demie environ, lorsque le fromage est bien pris, vous le démoulez comme il a été dit ci-dessus, et vous le dressez.

Il est très-important de mouler le fromage bavarois aussitôt qu'on y a incorporé la crème fouettée, parce que celle-ci fait prendre précipitamment le fromage, et que le moindre retard nuirait à l'opération. On peut faire le fromage bavarois sans crème fouettée, mais il est moins délicat.

C'est en suivant les mêmes principes qu'on peut faire des fromages bavarois à toutes sortes d'essences et de fruits, à la menthe, au café, au chocolat, à la fleur d'oranger, à la vanille, aux fraises, aux groseilles, aux framboises, à l'ananas, etc. Il faut remarquer seulement que, pour les fromages aux fruits, on incorpore dans un verre de crème 40 gram-

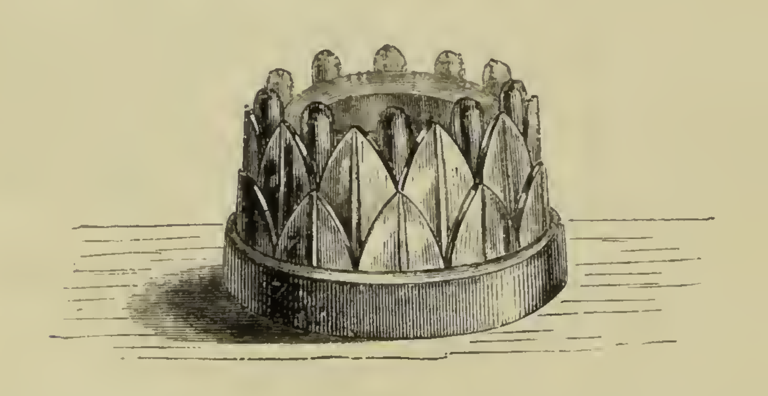
[1] Faute de glace, on entoure le moule de gros sel et on le place dans un endroit frais, exposé à un vif courant d'air.

mes de colle clarifiée, et que, le sirop des fruits étant déjà sucré, on n'ajoute de sucre qu'autant que cela est nécessaire. On tient cette préparation dans une bassine ou dans un saladier, et, lorsqu'elle commence à se prendre, on y mêle la crème fouettée, on moule promptement et on frappe de glace.

Nous devons aussi faire observer que, pour les fromages bavarois comme pour les crèmes à la française, on frotte légèrement les moules avec de l'huile d'amandes douces; par ce moyen, on n'a pas la peine de les tremper dans l'eau chaude.

GELÉES.

GELÉE AU RHUM. Faites fondre 60 grammes (deux onces) de colle de poisson; faites fondre aussi



300 grammes (dix onces) de sucre dans la valeur d'un litre d'eau, et ajoutez-y six petits verres de rhum. Prenez trois blancs d'œuf avec les coquilles, fouettez-les dans une casserole et mêlez-y la colle de poisson, le sucre et le rhum. Placez sur le feu cette

préparation et fouettez-la avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir ; couvrez aussitôt en mettant des cendres chaudes dessous, et beaucoup de feu sur le couvercle, ou bien placez sur le coin du fourneau. Lorsque l'œuf a formé une croûte, pressez dessus un jus de citron et recouvrez pendant un quart d'heure. L'œuf étant une fois cuit, passez la gelée à travers une serviette ; elle doit être alors d'une transparence parfaite ; versez-la dans le moule, et dressez comme il est dit pour le blanc-manger. Le dessin ci-dessus offre le modèle d'un moule à gelées.

La gelée au kirsch ou au marasquin se fait exactement de la même manière. Pour les gelées au citron ou à l'orange, on ajoute une décoction du zeste de l'un ou de l'autre de ces fruits. Pour les gelées au madère, au malaga et aux autres vins de liqueur, on clarifie ensemble le sucre et la colle fondue, en y ajoutant un jus de citron lorsque le feu est dessus, ce qui aide beaucoup à la clarification ; on passe cette préparation à la serviette et on y mêle le vin de liqueur.

GELÉES AUX FRUITS. C'est en suivant les mêmes procédés qu'on fait les gelées aux fruits, tels que fraises, framboises, groseilles, etc.

GELÉE AUX FRAISES. Prenez un demi-kilogramme de fraises. Après les avoir épluchées et lavées, pressez-les légèrement avec une cuiller d'argent dans un bol de faïence ; versez-y un bon verre de sirop très-clair, couvrez avec une assiette et laissez ainsi passer

27

la nuit. Le lendemain, filtrez cette infusion à la chausse. Vous aurez clarifié 250 grammes (huit onces) de sucre, en ajoutant, vers la fin de la clarification, une pincée de graine de cochenille avec une certaine quantité d'eau [1]. Vous aurez aussi clarifié 45 grammes (une once et demie) de colle de poisson avec addition du jus de deux citrons. Mêlez le jus du fruit avec le sirop et la colle de poisson; remuez légèrement pour bien mêler le tout ensemble. Moulez, et, si vous avez de la glace, frappez tout de suite le moule : dans ce cas, 30 grammes (une once) de colle seraient suffisants.

Lorsque vous n'avez pas le temps de passer le fruit à la chausse, vous jetez tout simplement les fraises dans le sirop en ébullition, avec une pincée de graine de cochenille; vous couvrez l'infusion et la laissez refroidir; vous la passez à la serviette, et ensuite vous y ajoutez la colle comme il est dit ci-dessus. Si la saison vous permet d'avoir des groseilles rouges en grappes, vous ajouterez aux fraises 250 grammes (une demi-livre) de ces groseilles, que vous aurez légèrement écrasées, et dans ce cas vous supprimerez le jus de citron.

GELÉE AUX FRAMBOISES. Préparez cette gelée exactement comme la gelée de fraises, en employant 250 grammes (une demi-livre) de framboises et la même quantité de groseilles blanches.

[1] On doit calculer cette quantité d'eau de manière qu'étant mêlée à celle qui aura servi à clarifier la colle et au jus qu'aura pu rendre le fruit, ces trois parties réunies ne fassent pas plus de volume qu'il ne faut pour remplir le moule.

GELÉE AUX GROSEILLES ROUGES. Égrenez 500 grammes (une livre) de groseilles rouges, ajoutez-y 125 grammes (quatre onces) de framboises, filtrez le jus à la chausse, et procédez comme pour la gelée de fraises.

GELÉE AUX CERISES. Prenez un kilogramme (deux livres) de cerises dont vous ôtez les queues et les noyaux, et 125 grammes (quatre onces) de groseilles rouges égrenées. Pressez ce fruit, filtrez-en le jus à la chausse ; ajoutez 400 grammes (environ trois quarts de livre) de sucre clarifié, 45 grammes (une once et demie) de colle clarifiée, et procédez comme il a été dit ci-dessus.

GELÉE A L'ÉPINE-VINETTE. Égrenez un kilogramme (deux livres) d'épines-vinettes bien mûres, et versez-les dans 350 grammes (environ douze onces) de sirop en ébullition. Après trois ou quatre bouillons, couvrez l'infusion et passez-la au tamis de soie. Ajoutez-y 45 grammes (une once et demie) de colle de poisson, et terminez comme il a été déjà dit.

GELÉE A L'ANANAS. Pelez un ananas, coupez-le en tranches, et faites-le infuser pendant une heure dans deux verres d'eau bouillante que vous jetez dessus. Employez cette infusion comme le jus des fruits, et procédez de la même manière que pour les autres gelées.

Remarque. Lorsque ces gelées doivent être servies dans des verres ou dans de petits pots, on ne met, pour la même quantité de préparation, que le quart de colle clarifiée.

GELÉES FOUETTÉES. Avec toutes les gelées qui viennent d'être décrites, vous pouvez faire des gelées fouettées. Masquez d'une gelée claire, à peu près à la hauteur de trois ou quatre centimètres, le fond d'un moule que vous mettez sur la glace. Versez le restant de la gelée dans un petit bassin de cuivre rouge, puis, avec un fouet de rameaux de buis, remuez-la doucement, comme si vous fouettiez des blancs d'œuf; la gelée, par ce travail, devient mousseuse. Lorsque les globules d'air l'ont pénétrée, elle se trouve transformée en crème veloutée. Dès qu'elle est à ce point, versez-la aussitôt dans le moule; si vous tardiez, elle s'épaissirait à tel point que vous ne pourriez plus la mouler.

Remarque. Lorsque, en travaillant la gelée, vous voyez qu'elle se comprime trop vite par le froid de la glace, vous y mêlez un peu d'eau bien chaude.

On peut utiliser, soit la desserte de gelées, soit des gelées troubles, en les fouettant comme il a été dit, et, par ce procédé, on en fait une gelée toute neuve et de bonne mine.

GELÉES AUX FLEURS. — GELÉE AUX VIOLETTES PRINTANIÈRES. Prenez un moule ordinaire d'entremets, remplissez-le d'eau pour mesurer la quantité qu'il contient. Prenez la moitié de cette quantité d'eau et servez-vous-en pour clarifier 375 grammes (douze onces) de sucre. Lorsque ce sirop est presque bouillant, jetez-y deux petits paquets de violettes fraîchement cueillies, et une pincée de graine de cochenille. Couvrez aussitôt l'infusion, et le mieux qu

vous sera possible, afin que le parfum des fleurs ne s'évapore pas. Passez le sucre au tamis de soie pendant qu'il est encore tiède, et ajoutez-y, soit le jus d'un citron légèrement pressé, soit deux petits verres de kirsch. Dans l'autre moitié d'eau (restant du mesurage) vous aurez fait clarifier 45 grammes (une once et demie) de colle de poisson ; mêlez-la presque froide à votre préparation. Remuez un peu ce mélange avec une cuiller d'argent, et versez-le dans le moule, que vous aurez placé au milieu de la glace. Couvrez le moule et mettez un peu de glace pardessus. Dans le cas où vous n'auriez pas de glace, vous mettrez 60 grammes (deux onces) de colle au lieu de 45 grammes (une once et demie).

GELÉE A LA ROSE. Effeuillez une vingtaine de belles roses nouvellement cueillies ; ajoutez un demi-verre d'eau de rose distillée, une pincée de graine de cochenille et un jus de citron ou bien deux petits verres de kirsch ; ensuite procédez en tout comme il est dit pour la gelée de violettes.

Procédez aussi de la même manière pour les gelées aux *œillets*, au *jasmin*, aux *tubéreuses*, aux *jonquilles*, mais en employant seulement 30 grammes (une once) de l'une ou de l'autre de ces fleurs effeuillées, parce qu'elles ont un parfum beaucoup plus pénétrant.

GELÉE AUX FLEURS D'ORANGER NOUVELLES. Épluchez 60 grammes (deux onces) de fleurs d'oranger, que vous faites infuser comme il a été dit, mais sans graine de cochenille ; ajoutez le jus de deux

oranges, et procédez comme pour les autres gelées de fleurs.

Remarque. Il est essentiel de faire observer que, pour toutes sortes de gelées aux fleurs, on ne doit pas se servir de vases étamés; il ne faut pas, non plus, toucher ces gelées avec des cuillers d'étain ou de cuivre ou de fer étamé; on doit toujours se servir de cuillers d'argent. Sans ces précautions, les gelées auraient une couleur d'un violet terne qui leur serait communiquée par le contact des ustensiles étamés.

Il est aussi très-important de savoir bien opérer le démoulage des gelées. Pour démouler toutes sortes de gelées, on prend une casserole d'une capacité qui permette d'y introduire facilement la main et le moule : on remplit cette casserole à moitié avec de l'eau aussi chaude que possible, sans cependant qu'elle soit bouillante ; on y plonge rapidement le moule, en ayant soin que l'eau passe par-dessus la gelée; on renverse aussitôt la gelée sur le plat en enlevant le moule. Il faut que cette dernière opération soit exécutée avec une grande vivacité, afin que la gelée ne soit pas atteinte par la chaleur de l'eau.

ENTREMETS SUCRÉS AUX FRUITS.

CHARLOTTE DE POMMES. Pelez et coupez en quartiers douze ou quinze pommes de reinette dont vous ôtez le cœur ; mettez-les ainsi coupées dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de cannelle et un verre d'eau. Couvrez la casserole, placez-la su

un feu doux, et laissez euire les pommes sans les remuer. Quand elles seront fondues, mêlez pour en faire une sorte de purée; ajoutez-y du suere (250 grammes ou une demi-livre de suere pour 500 grammes ou une livre de pommes), faites réduire toujours en mêlant, afin que les pommes ne s'attaehent pas au fond de la casserole, et continuez jusqu'à ee que cette marmelade ait pris une eertaine consistanee. Coupez de la mie de pain en tranches minees de deux doigts de largeur et de la hauteur de votre moule; garnissez le fond et le tour du moule avec ces tranehes de pain que vous aurez trempées dans le beurre fondu. Mettez dans l'intérieur la marmelade de pommes, que vous entremêlez de quelques petites eouches de marmelade d'abricots, afin de rendre votre entremets plus délieat. Lorsque le moule est rempli, reeouvrez-le de tranehes de pain, et placez-le pendant vingt minutes environ, soit sur les cendres rouges, soit au four à chaleur douce, pour faire prendre couleur à la eharlotte. Renversez ensuite le moule, et servez.

MIROTON DE POMMES. Pelez vos pommes, ôtez-en le cœur avee un vide-pommes; eoupez-les en tranches, et faites-les mariner pendant trois ou quatre heures dans une terrine avee du suere et de la cannelle en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie, un jus de citron. Égouttez-les ensuite. Mettez dans un plat qui aille au feu de la marmelade de pommes et de la marmelade d'abricots mêlées ensemble; rangez les tranches de pommes autour et au-dessus, de manière à former

un dôme. Une demi-heure avant de servir, mettez le plat au four, ou sur des cendres chaudes avec le four de campagne par-dessus, et veillez à ce que les pommes prennent belle couleur.

POMMES MERINGUÉES. Mettez sur un plat ou dans une croûte à flan de la marmelade de pommes que vous recouvrez de blancs d'œuf fouettés à la neige et sucrés. Faites un grand cornet de papier, coupez-en le bout, remplissez-le du restant des blancs d'œuf, et formez sur le plat de petites meringues; saupoudrez de sucre, et mettez à four doux ou sous le four de campagne. Lorsque les pommes ont pris belle couleur, retirez-les, et servez chaud.

CHARLOTTE RUSSE AUX POMMES; CHARLOTTE RUSSE A LA CRÈME. Garnissez le moule avec des biscuits dans la même forme et de la même manière que la charlotte de pommes a été garnie de tranches de pain. Vous aurez fait cuire au beurre des quartiers de pomme que vous laisserez refroidir et dont vous garnirez le tour du moule en dedans des biscuits. Remplissez le milieu avec de la marmelade de pommes et de la marmelade d'abricots mêlées ensemble, ou seulement avec de la marmelade d'abricots.

On peut faire ce plat d'entremets avec des poires ou des abricots en place de pommes. On peut aussi, en place de fruits et de marmelade, remplir la cavité laissée libre au milieu des biscuits, soit avec une crème fouettée ou un fromage bavarois, soit avec un blanc-manger ou une gelée quelconque.

POMMES A LA PORTUGAISE. Pelez cinq belles pommes

de reinette; ôtez-en le cœur sans les fendre ni les briser. Mettez du sucre en poudre et deux cuillerées d'eau dans un plat d'argent ou dans une croûte de flan. Placez-y les pommes, dont vous remplissez le cœur avec du sucre en poudre, et faites cuire au four ou sous le four de campagne.

Vous pouvez faire ainsi des *pommes au beurre*, en remplissant avec d'excellent beurre bien frais le cœur des pommes au moment où elles sortent du four, des *pommes à l'abricot*, en remplissant le cœur des pommes avec de la marmelade d'abricots, etc.

SOUFFLÉS.

SOUFFLÉ AU RIZ. Faites cuire 50 grammes (environ une once et demie) de riz comme pour gâteau de riz; assaisonnez de la même manière; ajoutez quatre jaunes d'œuf. Fouettez six blancs d'œuf, de façon qu'ils soient bien pris sans être trop fermes; incorporez-les doucement à votre préparation, et versez le tout soit dans une casserole d'argent ou un plat qui aille au feu, soit dans une croûte à soufflé. Glacez avec du sucre en poudre et mettez au four ou sous le four du campagne. Aussitôt que le soufflé est monté, servez-le sans retard.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT. Procédez de la même manière, en faisant fondre 50 grammes (une once et demie) de chocolat dans un peu d'eau et en y ajoutant une demi-cuillerée de fécule de pommes de terre.

SOUFFLÉ A LA FÉCULE DE POMMES DE TERRE. Délayez

27.

six cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre avec quatre jaunes d'œuf; ajoutez-y gros comme un œuf de beurre et un zeste de citron finement haché. Délayez cette préparation avec un demi-litre de lait, mettez-la sur le feu et tournez avec une spatule ou une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ait jeté quelques bouillons. Laissez refroidir, et ajoutez six jaunes d'œuf. Fouettez quatre blancs d'œuf comme pour le soufflé au riz, mêlez-les doucement à votre préparation, et finissez comme il est dit ci-dessus.

Remarque. Lorsque la préparation est trop épaisse, après qu'on a mis les jaunes d'œuf, on ajoute un ou deux œufs entiers.

On peut, en procédant de la même manière, faire toutes sortes de soufflés. Le point essentiel est de porter ses soins sur la préparation, qui ne doit être ni trop ferme ni trop claire. Dans le premier cas, les blancs d'œuf ne se mêleraient que très-difficilement avec la préparation, qui les écraserait, et dans le second cas, ils s'y mêleraient trop bien, et la préparation manquerait ainsi de consistance pour être dressée sur le plat et être mise au four. On peut toujours remédier au premier inconvénient en ajoutant un ou deux œufs entiers, et au second en ajoutant de la fécule de pommes de terre.

MERINGUES, NOUGAT, MARRONS AU CARAMEL.

MERINGUES Fouettez six blancs d'œuf; lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez-y 250 grammes (huit onces)

de sucre, peu à peu, en remuant les blancs avec le fouet. Dès que la pâte est assez travaillée, c'est-à-dire dès qu'elle est douce et facile à mouler avec la cuiller, vous placez les meringues sur des bandes de papier disposées selon la grandeur et la forme que vous voulez leur donner; mais d'habitude on adopte la forme de la moitié d'un œuf séparé dans sa longueur. Lorsqu'elles sont toutes formées, vous les masquez avec du sucre passé par le tamis de crin,



et vous les mettez dans le four à feu doux; vous les retirez aussitôt qu'elles sont cuites d'une belle couleur jaunâtre, et, au moment de les servir, vous les garnissez de crème fouettée.

Il faut avoir l'attention de ne mettre la crème dans les meringues qu'au moment où elles doivent paraître sur la table; car, si elles étaient garnies trop tôt, l'humidité de la crème fouettée les ramollirait singulièrement et leur ferait perdre tout leur mérite.

On peut parfumer les meringues soit au marasquin, à la rose, au café, à la vanille, soit aux fraises, aux framboises, à l'ananas, au zeste de citron ou d'orange.

NOUGAT. Prenez 500 grammes (une livre) d'amandes douces; mondez-les, lavez-les, égouttez-les sur une serviette; puis coupez-les en filets (chaque amande en cinq ou six filets), et faites-les sécher à



four très-doux sans qu'elles prennent couleur. Mettez dans un poêlon d'office 350 grammes (trois quarts de livre) de sucre en poudre que vous faites fondre en le remuant avec une cuiller de bois, mais légèrement, et seulement pour l'empêcher de brûler. Quand il sera fondu d'une belle couleur jaune, jetez-y les amandes que vous aurez tenues chaudes; retirez le

poêlon du feu et mêlez bien les amandes avec le sucre. Vous aurez huilé un moule ainsi qu'un couvercle de casserole; prenez une cuillerée de nougat, étalez ce nougat sur le couvercle de casserole, aplatissez-le le plus mince possible en pressant avec un citron, et garnissez-en aussitôt le moule : continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit entièrement garni. On peut aussi verser tout de suite le nougat dans le moule et le monter dans le moule même, mais cela est beaucoup plus difficile. Dans l'un comme dans l'autre cas, ce travail doit être exécuté promptement et chaudement, au risque de se brûler un peu les doigts; car le nougat se refroidit très-vite, et, quand il est froid, on ne peut plus le mouler. Pour démouler le nougat, vous attendez qu'il se soit refroidi, et vous le décorez à votre goût. Le dessin ci-dessus offre un modèle de nougat décoré.

Vous pouvez façonner le nougat en petits paniers que vous remplissez de crème fouettée couronnée d'une fraise ou d'une framboise.

MARRONS AU CARAMEL. Prenez de beaux marrons, enlevez la première peau, et, après les avoir fait cuire dans l'eau, ôtez la seconde peau et essuyez-les sur une serviette. Prenez un demi-kilogramme de sucre pour douze marrons; faites cuire le sucre dans un poêlon ou dans une casserole, de manière à obtenir un caramel de couleur claire que vous tiendrez au même degré de chaleur sur des cendres chaudes ou sur l'angle du fourneau : mettez-y les marrons un à un, et retournez-les avec une fourchette. Lorsque

vous les retirez, vous les embrochez sur une aiguille à tricoter ou sur une brochette pour les égoutter et les sécher.

POUDINGS.

PLUM-PUDDING. Prenez 125 grammes (un quart de livre) de raisins de caisse, autant de raisins de Corinthe, que vous lavez et épluchez et dont vous ôtez les pepins, 250 grammes (une demi-livre) de farine, autant de graisse de rognon de bœuf sans peau ni



nerfs, que vous hachez avec six œufs entiers, en ajoutant un petit verre d'eau-de-vie, l'écorce d'un citron finement hachée, un peu de sel et 60 grammes de sucre en poudre. Mêlez le tout dans un vase d'une capacité suffisante, par exemple dans une soupière. Beurrez un linge que vous farinez légèrement et dans lequel vous enveloppez cette préparation, en ayant soin de bien attacher la serviette et de la lier de manière que le pouding soit presque rond. Me

tez ce linge dans une marmite remplie d'eau bouillante, que vous tiendrez toujours en ébullition pendant cinq heures, de manière que le pouding soit toujours couvert d'eau. Une fois qu'il est cuit, vous le retirez de la marmite pour le placer dans un bol, vous dénouez le linge, et vous renversez le pouding sur le plat où il doit être servi. On peut le masquer d'une sauce au vin d'Espagne, ou servir la sauce à part.

Autre manière. Beurrez un moule, saupoudrez de mie de pain, et versez-y le pouding, auquel vous aurez ajouté un peu de lait et en plus une couple d'œufs. Faites cuire au four pendant deux heures.

CABINET-PUDDING. Ayez de gros biscuits ou des morceaux de gâteau de Savoie que vous coupez en tranches. Beurrez un moule, mettez au fond quelques raisins de caisse dont vous aurez ôté les pepins, avec autant de raisins de Corinthe que vous aurez lavés et épluchés, quelques morceaux de cédrat confit coupés en petits dés; placez une couche de biscuits, puis une couche de fruits, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Vous avez préparé une crème à l'anglaise (voy. *Crème à l'anglaise*) que vous versez dans le moule et qui s'incorpore dans le biscuit. Mettez le pouding au bain-marie pendant une heure, et arrosez-le avec un peu de gelée de groseilles fondue et délayée dans un peu d'eau.

POUDING AUX FRUITS NOUVEAUX. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de farine, 125 grammes (un

quart de livre) de graisse de rognon de bœuf fine-ment hachée, que vous mouillez avec une quantit d'eau suffisante pour faire une pâte compacte e ferme. Mettez dans un plat une serviette que vou aurez mouillée et ensuite pressée pour en exprime l'eau ; farinez-la légèrement. Faites avec la pâte u nappe peu épaisse que vous étendrez sur la serviett Placez au milieu de cette nappe de pâte tels frui que vous voudrez, soit cerises, groseilles, prune abricots, soit poires ou pommes que vous aurez p lées et coupées par quartiers et dont vous aurez ô le cœur. Refermez la pâte avec la serviette, q vous attacherez bien, de manière que la pâte env loppe parfaitement le fruit. Vous avez une marmi remplie d'eau bouillante ; plongez-y le pouding laissez-le bouillir sans interruption pendant de heures. Renversez-le sur un plat, ôtez la serviet et servez avec du sucre en poudre.

POUDING AU PAIN OU BREAD-PUDDING. Prenez plat creux qui aille au feu ; garnissez-le de tranc de pain beurrées que vous saupoudrez de raisins caisse et de raisins de Corinthe bien lavés et b épluchés. Délayez deux œufs entiers avec un li de lait que vous aurez assaisonné de sucre et de ze de citron, et versez le tout sur les tranches de pa que vous ferez cuire au four à feu doux pendant demi-heure.

POUDING AU RIZ. Procédez comme il est dit pou gâteau de riz. Seulement, tenez le riz plus clair ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un

et un peu de muscade râpée. Faites cuire au four pendant une demi-heure.

On fait de la même manière le pouding au tapioca, à la semoule, au sagou, etc.

TARTES DE FRUITS A L'ANGLAISE. Nous prendrons pour exemple la tarte aux pommes, et ce modèle nous servira pour toutes les autres tartres de fruits à l'anglaise.

Vous avez des rognures de feuilletage ou une pâte à dresser fine et délicate. Garnissez-en de la largeur de deux doigts l'intérieur du bord de votre plat, en mouillant la bande; remplissez le plat de quartiers de pommes que vous aurez bien épluchées et dont vous aurez ôté le cœur. Sucrez-les et ajoutez-y un peu de cannelle en poudre. Recouvrez la tarte d'un nappe de pâte, dorez-la et faites cuire au four.

Vous pouvez pour ces sortes de tartes aux fruits préparer une pâte encore plus délicate. Prenez un litre de farine, gros comme un œuf de beurre fin, autant de sucre, un œuf entier, deux jaunes d'œuf: délayez le tout ensemble et faite-en une pâte bien mollette, quoique assez consistante. Recouvrez le fruit comme ci-dessus. Ne dorez pas la pâte; mais, dix minutes avant la fin de la cuisson, fouettez comme pour meringues les deux blancs d'œuf qui vous restent, et étendez-les sur le couvercle de la tarte. Ayez du sucre concassé et autant d'amandes concassées de la grosseur d'un grain de raisin de Corinthe, et saupoudrez-en le dessus des blancs

d'œuf. Remettez au four, et, si le four était trop chaud, couvrez la tarte d'une feuille de papier pour l'empêcher de prendre plus de couleur qu'il ne faut.

En procédant de la même manière, vous ferez des tartes à toutes sortes de fruits.

MINCEMEAT. Pour obtenir la préparation qui sert à confectionner le mincemeat, vous prendrez :

250 grammes (une demi-livre) de langue de bœuf bouillie ou de filet de bœuf rôti ;

500 grammes (une livre) de raisins de caisse dont vous aurez ôté avec soin tous les pepins ;

500 grammes de raisins de Corinthe bien épluchés et bien lavés ;

500 grammes de pommes de reinette ou de toute autre bonne espèce ;

500 grammes de graisse de rognon de bœuf, sans peaux ni nerfs (ces divers articles seront hachés séparément et très-finement) ;

750 grammes (une livre et demie) de sucre ;

250 grammes (une demi-livre) de cédrat confit coupé en dés de la grosseur du petit doigt ;

Une demi-cuillerée à café de gingembre ;

Une muscade râpée ;

Une pincée de girofle en poudre ;

L'écorce d'un citron finement hachée et le jus d'un citron ;

Un quart de litre d'eau-de-vie.

Mêlez bien le tout ensemble ; remplissez-en un pot que vous aurez rincé avec de l'eau-de-vie ; pressez-y

bien le mincemeat, que vous recouvrirez ensuite d'une feuille de papier imbibée d'eau-de-vie. Laissez macérer ensemble tous ces ingrédients pendant huit ou dix jours avant de vous servir de ce mincemeat, que vous pouvez conserver tout aussi bon plusieurs mois et même un an, en y ajoutant de l'eau-de-vie en quantité suffisante.

Lorsque vous voulez employer le mincemeat, vous garnissez des moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage ou avec une pâte légère, et vous mettez dans chacun de ces moules ainsi garnis une cuillerée à bouche de votre mincemeat. Vous mouillez les rebords de la pâte, que vous recouvrez d'un rond de feuilletage de l'épaisseur de deux lignes environ : vous mouillez ce rond légèrement d'un peu d'eau et le saupoudrez de sucre fin. Vous faites cuire ces tartelettes à four chaud comme pour le feuilletage, et, si vous craignez qu'elles ne prennent trop de couleur, vous les couvrez d'une feuille de papier. Une demi-heure de cuisson suffit.

SANDWICHS. Prenez un de ces pains qu'on appelle pains en caisse ou à quatre faces, et qu'on trouve chez la plupart des boulangers. Enlevez la croûte sur une des faces, et beurrez la surface du pain avec d'excellent beurre frais. Prenez un couteau bien tranchant et coupez la tartine aussi mince qu'il vous sera possible. Vous beurrez et vous coupez ainsi, par exemple, six tartines. Placez sur chacune d'elles, du côté beurré, des tranches très-minces de jambon et de volaille côte à côte et alternativement

et recouvrez d'une seconde tartine beurrée la tartine que vous aurez ainsi parfaitement garnie. Appuyez ces deux tartines légèrement l'une contre l'autre pour qu'elles fassent corps ensemble. Supprimez ensuite la croûte de tous les côtés, et taillez les tartines en carrés longs de la largeur de trois doigts.

On peut remplacer les tranches de jambon et de volaille par des tranches fines de filet de bœuf, de rosbif, de mouton, de veau, qu'on assaisonne légèrement de sel et d'un peu de moutarde.

COMPOTES.

Les fruits qu'on emploie le plus habituellemen pour compotes sont les prunes fraîches ou sèches les pommes, les poires, les abricots, les pêches, le coings.

COMPOTE DE PRUNEAUX. Prenez 250 grammes (un demi-livre) de bons et beaux pruneaux, faites-le tremper à l'eau froide pendant deux heures; jete cette eau et mettez les pruneaux dans une cassero avec deux verres d'eau, suffisamment pour les cou vrir; ajoutez un zeste de citron, un petit morcea de cannelle, gros comme une noix de beurre fin 125 grammes (un quart de livre) de sucre. Laiss cuire vos pruneaux sur un feu doux pendant deu ou trois heures. On reconnaît qu'ils sont suffisar ment cuits lorsqu'ils sont tendres sous le doig Ajoutez alors un verre de vin de Bordeaux roug

faites chauffer jusqu'à ce qu'il se forme une petite écume blanche, retirez du feu et servez froid.

COMPOTE DE POMMES. Choisissez de bellez pommes, bien saines, et de préférence des pommes de reinette. Coupez-les en quatre, en les pelant et en ôtant les pepins, et jetez-les à mesure dans l'eau fraîche. Égouttez-les sur un linge blanc, et faites-les cuire dans une casserole avec de l'eau, du sucre et un peu de zeste de citron.

COMPOTE DE POMMES ENTIÈRES AUX CONFITURES. Prenez des pommes de reinette de moyenne grosseur, et, après les avoir pelées et en avoir retiré avec un vide-pommes les pepins et le cœur, mettez-les dans une casserole avec de l'eau et du sucre. Faites qu'elles se cuisent sans s'écraser ni se briser. Dressez-les dans le compotier, et, lorsqu'elles sont refroidies, garnissez-en l'intérieur avec de la gelée de groseilles. Faites réduire le sirop dans lequel elles ont cuit, versez-le dans une assiette pour qu'il en prenne la forme, et couvrez-en les pommes, sur lesquelles il doit former une gelée transparente et légère. On peut, avant de verser le sirop, décorer les pommes de quelques fleurs de violettes.

COMPOTE DE POIRES. Si les poires que vous employez sont grosses, coupez-les par quartiers, et procédez comme il est dit pour la compote de pommes; seulement vous pouvez remplacer le citron par un peu de cannelle. Si les poires sont petites, laissez-les entières; vous les pelez, vous en ôtez l'œil, vous rognez la queue et vous les mettez dans l'eau fraîche

pour les conserver blanches. Faites-les cuire avec du sucre, de l'eau et un peu de cannelle. Lorsqu'elles sont cuites, retirez-les, faites réduire le sirop et versez-le sur les poires.

COMPOTE D'ABRICOTS. Faites choix de beaux abricots plein-vent; coupez-les en deux ou laissez-les entiers, mais en ôtant toujours les noyaux. Vous aurez préparé un sirop de sucre avec un verre d'eau et environ 125 grammes (un quart de livre) de sucre. Faites cuire les abricots dans ce sirop; écumez-les, et, lorsqu'ils cèdent facilement sous le doigt, dressez-les dans le compotier, puis versez dessus le sirop, que vous aurez fait réduire.

COMPOTE DE PÊCHES. Procédez de la même manière que pour la compote d'abricots : seulement il faut peler les pêches.

COMPOTE DE PRUNES DE MIRABELLE OU DE REINE-CLAUDE. Laissez les noyaux, et procédez de la même manière que pour la compote d'abricots.

COMPOTE DE COINGS. Choisissez deux ou trois coings bien sains, bien jaunes et par conséquent bien mûrs; coupez-les en quatre, ôtez-en le cœur et les pepins; faites-les blanchir dans l'eau bouillante et, quand ils céderont sous le doigt, retirez-les, pelez-les et passez-les à l'eau fraîche. Vous aurez préparé un sirop de sucre avec un verre d'eau et à peu près 150 grammes (quatre ou cinq onces) de sucre; faites cuire les coings dans ce sirop. Une fois cuits, retirez-les; laissez réduire un peu le sirop, et versez-le sur les coings.

COMPOTE D'ANANAS. Après avoir paré l'ananas, vous le coupez par tranches minces et lui faites jeter quelques bouillons dans un sirop de sucre. Ensuite vous le laissez refroidir et vous rangez les tranches dans un compotier pour les couvrir avec le sirop; ou bien encore vous dressez les tranches d'ananas dans le compotier à mesure qu'elles sont coupées, et vous les couvrez de sucre en poudre pour les laisser ainsi macérer pendant quelques heures.

COMPOTE DE CERISES. Vous choisissez de belles cerises dont vous coupez à moitié les queues et que vous piquez du côté opposé avec une aiguille en les jetant à mesure dans l'eau fraîche. Cette opération terminée, vous les égouttez et les plongez dans un sirop de sucre bouillant; quand elles ont pris un bouillon, on les retire pour les laisser refroidir et les verser ensuite dans le compotier.

COMPOTE D'ORANGES. Après avoir enlevé par petits filets les zestes des oranges, vous piquez celles-ci en divers endroits et les plongez à mesure dans l'eau fraîche. Ensuite vous les mettez pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, pour les plonger de nouveau dans l'eau fraîche. Alors vous les égouttez et vous achevez de les faire cuire dans un sirop de sucre que vous aurez préparé. Vous les versez dans une terrine, et, lorsque la compote est froide, vous coupez en quatre les oranges et vous les placez dans le compotier en les arrosant avec le sirop.

COMPOTE DE MARRONS. Choisissez des marrons bien sains, et mettez-les dans un poêlon ou dans une petite

marmite avec de l'eau en suffisante quantité. Quanc ils sont cuits à point, pelez-les et plongez-les dans u sirop de sucre bouillant. Faites-leur jeter quelque bouillons dans ce sirop, et, après les avoir retirés d feu, vous les aromatisez soit avec un peu d'eau d fleur d'oranger, soit avec du sirop de vanille.

Remarque. Lorsqu'on n'aromatise pas les compote avec du citron ou de la cannelle, on peut y ajouter u petit verre d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch.

GLACES ET SORBETS.

Il y a des glaces à la crème et des glaces aux fruit Les premières se préparent avec de la crème ou d lait, du sucre, des jaunes d'œuf et un parfum que conque, vanille, café, fleur d'oranger, etc.; les s condes, avec du sucre et des sucs de fruits, tels q groseilles, fraises, framboises, oranges, citrons, et Dans tous les cas, on introduit dans un vase cyli drique en étain ou en fer-blanc, appelé sarbotière, préparation qu'on veut glacer, et l'on plonge ce va dans un mélange de six parties de glace pilée et deux parties de sel marin. On agite rapidement sarbotière au moyen d'un instrument appelé houlet et l'on répète cette manipulation jusqu'à ce que préparation, après avoir perdu sa transparence, soit convertie en une sorte de neige compacte, c'e à-dire soit devenue ferme et lisse. Mais avant d mouler ou de la servir dans des verres, il convi de la laisser reposer quelques minutes, en ay le soin de couvrir la sarbotière.

Les sorbets ne sont autre chose que des glaces liquides qui se préparent avec les mêmes ingrédients que les glaces solides, et qui ne diffèrent de celles-ci que par le mode de congélation. Les sorbets ne doivent pas se congéler en masse : à cet effet, on agite continuellement la préparation avec la houlette, et l'on obtient ainsi un mélange de glace solide flottant dans un breuvage de glace fondue.

CHAPITRE XVIII.

CLARIFICATION ET CUISSON DU SUCRE. — CONFITURES. — GELÉES MARMELADES.—FRUITS CONFITS.—SIROPS.

Clarification et cuisson du sucre : Clarification du sucre.—Cuisson à la nappe ; au lissé ; au perlé ; au soufflé ; à la plume ; au cassé au petit cassé ; au grand cassé.—Sucre d'orge ; de pommes.— Pastilles ou tablettes de gomme.—*Confitures :* Confitures de groseilles ; de cerises ; de fraises.—Gelée de groseilles en grappes de raisin ; d'épine-vinette ; d'azéroles ; de pommes ; de coings d'abricots.—Pâte de coings et d'abricots.—*Marmelades :* Marmelade d'abricots ; de pêches et de prunes ; de pommes ; de cerises.—*Fruits confits :* Abricots confits.—Pêches et mirabelle confites.—Prunes de reine-claude confites.—*Sirops :* Sirop de vinaigre framboisé ; de groseilles framboisé ; de cerises.—Ju de merises.—Sirop d'orgeat.

CLARIFICATION ET CUISSON DU SUCRE.

La clarification et surtout la cuisson du sucre son deux opérations importantes qui demandent beau coup de soin et d'attention.

CLARIFICATION DE SUCRE. Fouettez deux blanc d'œuf et mouillez-les en même temps avec deu litres d'eau environ : c'est ce qu'on appelle de l'*ea blanche*. Cassez votre sucre en morceaux, mêlez- la moitié de l'eau blanche, faites bouillir, enleve l'écume avec une écumoire en cuivre non étam mouillez de temps en temps le sirop, en ayant soi d'enlever toujours l'écume, et, lorsque vous verr

que cette écume devient très-blanche, donnez au sirop le degré de cuisson qui vous conviendra.

CUISSON DU SUCRE. Suivant l'emploi qu'on veut faire du sirop, on donne au sucre divers degrés de cuisson, qui sont désignés par un nom particulier. Nous allons les indiquer, en nous bornant à mentionner les procédés les plus simples.

1° *Cuisson à la nappe.* Laissez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il s'étende, après un tour de main, le long de l'écumoire, lorsque vous la trempez et que vous la retirez aussitôt.

2° *Cuisson au lissé.* Continuez de laisser cuire le sucre jusqu'au moment où, trempant votre doigt dans le sirop et l'appliquant sur le pouce pour l'en détacher aussitôt, vous verrez se former entre ce doigt et le pouce un petit filet qui se rompra tout d'abord et restera en goutte sur le doigt. Quand ce filet est presque imperceptible, c'est la cuisson au *petit lissé;* quand il s'étend beaucoup plus avant de se rompre, c'est la cuisson au *grand lissé.*

3° *Cuisson au perlé.* Continuez de laisser cuire le sucre jusqu'à ce que ce filet qui se rompait dans la cuisson au lissé se maintienne de l'un à l'autre doigt sans se rompre : alors on dit que le sucre est cuit *au perlé.* Lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes et élevées, la cuisson est dite au *grand perlé.*

4° *Cuisson au soufflé* ou *petit boulé.* Continuez de laisser cuire le sucre; prenez une écumoire, trempez-la dans la cuisson et secouez-la un peu sur les

bords de la poêle; soufflez dans les trous de l'écumoire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, et s'il en sort des étincelles ou petites bouteilles, le sucre est cuit *au soufflé.*

5° *Cuisson à la plume* ou *grand boulé.* Continuez de laisser cuire le sucre; trempez-y l'écumoire, et, après l'en avoir retirée, soufflez dessus et secouez-la d'un revers de main. S'il en sort de grosses étincelles, de façon qu'il y en ait plusieurs qui se tiennent ensemble et qui forment une espèce de filasse volante, c'est la cuisson *à la plume* ou le *grand boulé*

6° *Cuisson au cassé.* Continuez la cuisson; mouillez le bout de votre doigt dans l'eau fraîche, trempez-le vivement dans le sucre et plongez-le aussitô dans l'eau. Ayant ainsi le doigt dans l'eau, détachez-en le sucre; si le sucre se casse sans bruit, en s'attachant aux dents, il est parvenu à ce degré d cuisson qu'on appelle le *cassé.*

7° *Cuisson au petit cassé.* Si, après quelque bouillons de plus, vous renouvelez l'opération qu nous venons d'indiquer et que le sucre se casse e faisant un petit bruit, bien que s'attachant au dents, c'est ce qu'on appelle le *petit cassé.*

8° *Cuisson au grand cassé.* Si, en continuan toujours le même mode d'essai, vous voyez que l sucre mis sous la dent se casse et craque nettemen sans s'attacher, veillez avec la plus grande atten tion : vous touchez au moment où le sucre est a rivé à son dernier degré de cuisson, qui est le *gra cassé.* Otez-le aussitôt du feu; autrement il se br

lerait et ne serait plus propre qu'à faire du caramel.

Remarque importante. Il est difficile, malgré toute l'expérience qu'on peut avoir et toute la dextérité dont on peut être doué, de ne pas se brûler les doigts quand on les trempe dans le sucre bouillant. Nous conseillerons donc aux ménagères qui s'occupent des soins de l'office, et qui désirent étudier par elles-mêmes la cuisson du sucre, de se servir du bout d'une cuiller de bois et d'en détacher le sucre après l'avoir plongé dans l'eau. De cette façon, leurs doigts ne courront aucun danger.

SUCRE D'ORGE. Faites une eau d'orge; mouillez une certaine quantité de sucre avec cette eau, suffisamment pour le faire fondre. Faites-le cuire au grand cassé, versez-le sur un marbre légèrement huilé, étendez-le au moyen d'un citron que vous appuyez dessus, coupez-le ensuite avec des ciseaux et roulez-le sur le marbre pour en former des bâtonnets. Il faut que ce travail soit fait vivement avant que le sucre se refroidisse. On peut aromatiser le sucre d'orge en ajoutant à l'eau d'orge un peu d'essence de vanille ou du zeste de citron, ou enfin telle essence qu'on voudra.

SUCRE DE POMMES. Vous aurez extrait le suc d'une certaine quantité de pommes, comme pour faire de la gelée (voy. *Gelée de pommes*); pesez ce suc, et faites cuire au cassé trois fois son poids de sucre, pour y verser ensuite le suc, qui forme ainsi le quart du mélange (soit pour un demi-kilogramme de suc,

un kilogramme et demi de sucre). Remettez le poêlon sur le feu, en remuant toujours la préparation, afin qu'elle ne s'attache pas. Faites cuire le sucre au grand cassé; versez-le sur un marbre huilé, et procédez comme il est dit pour le sucre d'orge.

PASTILLES OU TABLETTES DE GOMME. Faites dissoudre à froid 30 grammes de gomme arabique dans une même quantité d'eau de fleur d'oranger; incorporez-y ensuite 125 grammes de sucre en poudre et 30 grammes de gomme arabique en poudre. Travaillez cette pâte sur une table de marbre huilée, en la saupoudrant de sucre; formez-en des tablettes que vous conservez en boîte en les saupoudrant encore de sucre mêlé avec de la gomme arabique réduite en poudre.

CONFITURES.

On comprend habituellement sous la dénomination générale de confitures certaines préparations qui ont pour base des fruits unis à du sucre, et soumis à un degré plus ou moins considérable de cuisson : gelées, marmelades, fruits confits dans un sirop. Mais on appelle plus particulièrement *confitures liquides*, ou simplement confitures, les fruits confits dans un sirop liquide, et on réserve le nom de *confitures sèches* pour les gelées, les marmelades, et principalement pour les pâtes de fruits et les fruits entiers confits dans le sucre. Dans la préparation des confitures et des fruits confits, on doit employer des vases de cuivre non étamés. Quand les confitu-

res sont cuites à point, on les verse toutes bouillantes dans les pots, et, lorsqu'elles sont froides et bien prises, on les couvre d'un rond de papier imbibé d'eau-de-vie et non d'esprit-de-vin ; ensuite on couvre les pots avec un double papier, et on les tient dans un endroit sec.

On prépare les confitures sèches en faisant bouillir le fruit dans un sirop léger. On les égoutte et on les fait sécher au four.

CONFITURE DE GROSEILLES. Choisissez des groseilles transparentes, grosses et bien mûres ; épluchez-les. Prenez pour chaque demi-kilogramme de fruit un demi-kilogramme de sucre ; faites cuire ce sucre au lissé, et mettez-y les groseilles. Lorsqu'elles auront jeté cinq ou six bouillons, jetez-les dans un tamis pour laisser passer le jus, sans presser le fruit. Remettez le jus sur le feu pour le faire revenir au lissé ; lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les groseilles et remuez-les doucement avec l'écumoire, afin qu'elles ne s'attachent pas au fond de la bassine. Laissez-les cuire ainsi jusqu'à ce qu'en élevant l'écumoire vous voyiez la confiture s'en détacher en faisant la nappe, c'est-à-dire tomber en tenant à l'écumoire.

CONFITURE DE CERISES. Faites choix de belles cerises anglaises ou de celles qui sont connues sous le nom de cerises de Montmorency : dans tous les cas, qu'elles soient claires, transparentes et convenablement mûres. Otez-en les queues et les noyaux. Cela fait, pesez les cerises ; prenez 375 grammes (trois quarts de livre) de sucre pour 500 grammes ou une

livre de cerises. Faites cuire le sucre[1] au grand lissé, et, quand il est à ce point, mêlez-y les cerises ; vous couvrez la bassine et, après quelques bouillons, vous les écumez et les retirez du feu. Versez le tout dans une grande terrine de grès, et laissez-le ainsi au repos pendant quelques heures, ou jusqu'au lendemain matin, si vous avez commencé votre opération le soir. Alors égouttez les cerises sur un tamis ; ajoutez au sirop le jus d'un demi-kilogramme de groseilles ; mettez sur le feu, écumez et faites cuire à la grande plume ; mêlez-y les cerises et donnez-leur une dizaine de bouillons. Retirez-les du feu, et, après les avoir écumées, versez-les dans des pots, que vous remplissez à quelques centimètres (un demi-pouce environ) du bord. Laissez-les se refroidir et achevez alors de les remplir avec une gelée de groseilles que vous aurez préparée à cet effet.

CONFITURE DE FRAISES. On procède de la même manière pour la confiture de fraises ; seulement il faut faire réduire le sirop trois fois, parce que la fraise rend plus de jus que la groseille. Voici du reste une autre manière plus simple et meilleure.

Prenez une certaine quantité de bonnes fraises que vous épulchez avec soin. Mettez-les dans l'eau bouillante pour les blanchir seulement. Lorsqu'elles auront jeté un premier bouillon, égouttez-les sur un tamis. Prenez la quantité nécessaire de sucre,

[1] Généralement, pour faire cuire le sucre, c'est-à-dire pour faire le sirop, on met un demi-verre d'eau pour chaque demi-kilogramme de sucre. Le sucre doit être concassé en morceaux

faites-en un sirop que vous laisserez cuire au perlé. Mettez les fraises dans ce sirop et retirez-les du feu aussitôt qu'elles auront jeté un premier bouillon. Versez-les alors dans les pots, fruit et sirop en proportions égales; ne les remplissez qu'aux trois quarts, et, lorsque la confiture sera froide, achevez de les remplir avec de l'eau-de-vie, et couvrez-les d'un papier. A la longue, l'eau-de-vie se mêle au fruit et au sirop, et rend cette confiture aussi saine que délicate.

GELÉE DE GROSEILLES EN GRAPPES. Prenez une certaine quantité de groseilles en grappes, et sur cette quantité deux tiers de groseilles rouges et un tiers de groseilles blanches. Égrenez-les avec une fourchette, en prenant les grappes par le pied et en faisant glisser les grains dans une bassine. Mettez-les sur le feu avec un verre d'eau. Lorsque le fruit a chauffé et qu'il commence à crever, passez-le au tamis de crin en le pressant avec les mains pour faire passer tout le jus, de manière que les pulpes et les grains restent sèches dans le tamis. Pesez ce jus, ajoutez-y son poids de sucre en pain cassé en gros morceaux. Mettez le tout sur le feu, et, au premier bouillon, le sucre étant à peine fondu, retirez la confiture, écumez-la et versez-la dans les pots. En procédant de cette manière, vous conservez au fruit tout son parfum, et vous avez une confiture transparente et d'une qualité supérieure. Gardez-vous donc de prolonger la cuisson au delà du temps indiqué, et de faire une économie mal entendue en

ne mettant qu'une demi-livre ou trois quarts de livre de sucre pour une livre de jus.

On peut framboiser cette confiture en y ajoutant, après l'avoir écumée, un kilogramme (deux livres) de jus de framboises, et en ayant soin d'ajouter aussi autant de sucre que de jus de framboises.

GELÉE DE RAISIN. Otez les rafles, et procédez en tout comme pour la gelée de groseilles, mais en employant moitié moins de sucre.

GELÉE D'ÉPINE-VINETTE. On ne cueille guère le fruit de l'épine-vinette avant le 15 octobre ; on doit avoir toujours soin de le choisir d'un beau rose et convenablement mûr.

Après avoir égrené le fruit, mettez-le dans la bassine avec de l'eau en suffisante quantité pour qu'il ne s'attache pas au fond. Laissez bouillir un quart d'heure ; ôtez alors la bassine de dessus le feu, versez le fruit dans un tamis de crin, que vous aurez placé sur une terrine de grès, et pressez-le légèrement avec une cuiller de bois, afin que le jus s'écoule. Cette opération terminée, pesez le jus, ajoutez-y un peu plus que son poids de sucre concassé ; remettez la bassine sur le feu, que vous entretiendrez un peu vif ; faites bouillir la confiture, et, lorsqu'elle se sera élevée deux ou trois fois en moussant, retirez-la, et, après l'avoir écumée avec soin, versez-la dans les pots.

GELÉE D'AZÉROLES. Les azéroles sont de très-petites pommes, tout au plus grosses comme des noisettes, et d'un rouge vif, lorsqu'elles sont arrivées

à leur parfaite maturité. Ce fruit est très-abondant dans le midi de la France, où on le cueille au mois de septembre; dans le Nord, il n'est bien mûr que vers la fin d'octobre, et, s'il y est plus rare, ce n'est point que l'azérolier ne puisse pas y prospérer ; c'est parce qu'on cultive peu cet arbre, qui est cependant un assez bel ornement dans les jardins et dans les parcs.

Après avoir ôté la queue à chaque petite pomme et enlevé une petite peau noire qui est au-dessous de la queue, lavez tout le fruit à grande eau; prenez-le ensuite par poignées, égouttez-le à mesure entre vos mains, et mettez-le dans la bassine avec de l'eau froide en suffisante quantité pour qu'il en soit bien couvert. Faites-le bouillir pendant trois quarts d'heure environ, ou mieux laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli, sans qu'il s'écrase toutefois. Alors versez-le sur des tamis de crin placés au-dessus de terrines de grès, et laissez-le s'égoutter sans le fouler ni le presser en aucune façon. Pesez le jus, et mettez-le dans la bassine avec 150 grammes ou au plus 200 grammes de sucre pour 500 grammes (une livre) de jus. Procédez ensuite comme il est dit ci-dessus pour la gelée d'épine-vinette. La gelée d'azéroles est très-économique en ce qu'elle exige peu de sucre; de plus elle est excellente par le goût particulier de vanille qu'elle doit au fruit seul.

On peut encore tirer bon parti du résidu des fruits, après que les azéroles ont donné leur premier jus

pour la gelée. A cet effet, on les passe à travers un tamis de crin, en les pressant avec un pilon de bois. On mêle ce résidu avec la même proportion de sucre que pour la gelée, on fait réduire sur le feu, et on obtient ainsi à peu de frais une marmelade d'azéroles qui n'est pas à dédaigner.

GELÉE DE POMMES. Pelez et coupez en quartiers une certaine quantité de pommes auxquelles vous ôterez aussi le cœur. Jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, pour les conserver bien blanches. Égouttez-les ensuite et mettez-les dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elles y baignent à l'aise; ajoutez-y le jus d'un ou de deux citrons. Placez-les sur le feu. Lorsqu'elles seront cuites, qu'elles s'écraseront facilement, retirez-les et faites-les égoutter sur un tamis sans les presser. Pesez le jus qu'elles ont rendu et qui doit être clair; ajoutez-y livre pour livre de sucre en pain concassé. Mettez sur le feu; écumez après cinq ou six bouillons; retirez du feu environ dix minutes après, quand le gelée se reprend en nappe autour de l'écumoire, et versez dans les pots.

GELÉE DE COINGS. Prenez des coings bien sains, bien jaunes; ôtez le duvet qui les recouvre, coupez-les sans les peler, et procédez dans tout le reste comme pour la gelée des pommes.

GELÉE D'ABRICOTS. Procédez comme il est dit ci-dessus pour la gelée de pommes et de coings.

PATE DE COINGS ET D'ABRICOTS. Avec le marc qui résulte de la gelée de coings ou d'abricots, mêlez le

double de sucre en poudre; pétrissez-les ensemble et faites-en une pâte. Aplatissez cette pâte avec un rouleau, coupez-la au moyen d'un emporte-pièce en forme de ronds ou de croissants, saupoudrez de sucre et faites sécher dans le four à feu très-doux, sur des feuilles de papier, pendant quinze ou vingt heures. Vous conservez ensuite cette pâte en l'enfermant dans des boîtes, entre deux feuilles de papier.

MARMELADES.

On appelle marmelades les confitures qu'on obtient par le mélange des fruits à pulpes avec une certaine quantité de sucre. Elles doivent toujours être d'une consistance assez épaisse, tout en étant un peu liquides. Le procédé est à peu près le même pour toutes les espèces de marmelades.

MARMELADE D'ABRICOTS. Prenez des abricots de plein-vent, jaunes en couleur, et de bonne maturité, c'est-à-dire pas trop mûrs. Pelez-les très-légèrement et émincez-les. Retirez les noyaux, que vous casserez et dont vous ôterez les amandes, qu'il faut monder et faire sécher. Prenz autant de sucre que vous avez de fruit, c'est-à-dire un demi-kilogramme de sucre pour chaque demi-kilogramme de fruit. Faites cuire le sucre au perlé, et mettez-y les abricots. Remuez le mélange avec une spatule ou une écumoire jusqu'à ce que la marmelade ait acquis assez de consistance pour se détacher en grande nappe de l'écumoire. Ajoutez-y alors les amandes bien sèches, re-

tirez-la du feu et versez-la dans les pots, que vous recouvrez, lorsqu'ils sont froids, d'un rond de papier trempé dans l'eau-de-vie.

On emploie le même procédé pour les marmelades de pêches, de prunes et de coings.

MARMELADE DE POMMES. Pelez vos pommes, ôtez-en le cœur, coupez-les par quartiers, et mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau. Couvrez la casserole et faites cuire à feu doux. Ajoutez aux pommes un peu de cannelle en bâton, et lorsqu'elles seront fondues, c'est-à-dire lorsqu'elles s'écraseront facilement sous le doigt, mettez du sucre dans la proportion de 250 grammes (une demi-livre) pour 500 grammes (une livre) de fruit. Remuez la marmelade pour la bien mêler avec le sucre, faites-la réduire, et, lorsqu'elle est suffisamment réduite, ce que vous reconnaissez à la liaison obtenue par la cuisson, passez-la au tamis de crin.

MARMELADE DE CERISES. Prenez des cerises bien mûres, dont vous ôtez la queue et le noyau. Mettez-les dans une bassine sur un feu doux, et remuez-les avec une spatule jusqu'à ce qu'elles soient réduites de moitié : pour un kilogramme de cerises vous aurez fait cuire au cassé un demi-kilogramme de sucre, e vous observerez la même proportion pour une quanti plus considérable de fruit; mettez dans le sucre le cerises réduites comme il a été dit, et remuez ce mélange jusqu'à ce que vous puissiez voir le fond de l bassine; retirez alors, et versez la marmelade dan les pots.

FRUITS CONFITS.

ABRICOTS CONFITS. Prenez des abricots qui ne soient pas trop mûrs ; faites avec un couteau une incision à la tête du fruit, puis poussant le couteau du côté du pied de ce même fruit, retirez le noyau. Jetez à mesure les abricots dans l'eau fraîche. Placez-les ainsi sur le feu jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir. Retirez à mesure ceux qui fléchissent sous la pression du doigt, et mettez-les dans l'eau fraîche. Lorsque vous avez retiré les abricots et qu'ils sont froids, laissez-les égoutter. Prenez ensuite une quantité de sucre proportionnée à la quantité de fruits que vous voulez confire (à peu près un demi-kilogramme de sucre pour un demi-kilogramme de fruit). Clarifiez le sucre et faites-le cuire au lissé. Lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les abricots pour les y laisser jeter deux ou trois bouillons ; versez alors le tout dans une terrine, et laissez les abricots dans cette cuisson pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, retirez les abricots, faites cuire le sucre à la nappe et versez-le bouillant sur le fruit que vous aurez remis dans la terrine, où il séjournera encore vingt-quatre heures. Le lendemain, retirez les abricots, et faites cuire le sucre au perlé ; lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les abricots en leur donnant seulement un bouillon, et mettez-les encore dans la terrine avec leur cuisson. Le lendemain, égouttez-les, déposez-les sur des planches, saupoudrez-les de sucre, faites-les sécher à l'étuve, retournez-les pour les saupoudrer entiè-

rement de sucre, et enfermez-les dans des boîtes.

Les *pêches* et les *prunes mirabelles* confites se préparent de la même manière. Seulement on ne retire pas les noyaux ; on pique les fruits avec une aiguille avant de les blanchir, particulièrement la queue, qui est toujours la partie la plus ferme.

PRUNES DE REINE-CLAUDE CONFITES. Prenez des prunes d'un beau vert, qui ne soient pas mûres ; coupez un peu le bout de la queue et piquez-les partout, mais principalement près de la queue. Mettez-les dans une bassine avec de l'eau en suffisante quantité pour qu'elles y baignent à l'aise. Lorsque l'eau est chaude à ce point que vous pouvez à peine y tenir la main, vous les retirez du feu et les versez avec leur eau dans une terrine. Le lendemain remettez-les sur le feu dans la même eau ; entretenez ainsi un feu modéré pendant deux ou trois heures sans faire bouillir ; jetez dans la bassine une poignée de verjus ou d'épinards, avec un peu de sel, que vous remuez de temps en temps ; alors augmentez le feu et, quand vous voyez que les prunes ont bien repris leur couleur verte et qu'elles montent sur l'eau, vous les retirez et les jetez dans l'eau fraîche ; vous changez souvent cette eau, afin qu'elles se refroidissent le plus tôt possible et qu'elles conservent ainsi leur couleur verte. Clarifiez une quantité de sucre proportionnée à la quantité du fruit (à peu près demi-kilogramme pour demi-kilogramme) ; faites cuire ce sucre au petit lissé, et procédez en tout comme il est dit pour les abricots.

SIROPS.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ. Mettez dans un vase de terre autant de framboises, fraîchement cueillies et bien épulchées, qu'il pourra en contenir sans qu'elles soient pressées ; ajoutez-y du vinaigre de vin blanc en suffisante quantité pour les couvrir entièrement. Après huit ou dix jours d'infusion, lorsque vous verrez une croûte se former au-dessus du vase et le jus devenir clair en dessous, enlevez cette croûte et passez le jus d'abord au tamis de crin, ensuite à la chausse. Pesez ce jus, et pour chaque livre ou 500 grammes, ajoutez une livre et demie ou 750 grammes de sucre. Mettez sur le feu, écumez le sirop avant qu'il soit en ébullition, retirez-le du feu aussitôt qu'il aura jeté un ou deux bouillons, et versez-le dans une terrine pour le laisser refroidir, le mettre ensuite en bouteilles et le tenir fraîchement à la cave.

SIROP DE GROSEILLES FRAMBOISÉ. Prenez 500 grammes (une livre) de framboises, 3 kilogrammes (six livres) de groseilles rouges en grappes, 500 grammes (une livre) de cerises. Égrenez les groseilles, épluchez les framboises, ôtez la queue des cerises. Écrasez le tout ensemble, et laissez-le en fermentation dans une terrine pendant sept ou huit jours, plus ou moins, suivant la fraîcheur et la maturité des fruits. Après ce temps si le jus est clair, s'il est caillé, faites-le égoutter sur un tamis de crin et pressez-le avec les mains. Pesez ce jus une fois

qu'il est passé; ajoutez une livre et demie ou 750 grammes de sucre blanc pour chaque livre ou 500 grammes de jus, et faites cuire. Enlevez l'écume avant que le sirop bouille, et après le second ou le troisième bouillon, versez-le dans la terrine pour l'y laisser refroidir. Vous le mettrez ensuite dans des bouteilles que vous tiendrez fraîchement à la cave.

Le sirop de groseilles *simple*, c'est-à-dire non framboisé, se fait de la même manière et avec les mêmes quantités de groseilles, de cerises et de sucre.

SIROP DE CERISES. Procédez de la même manière que pour le sirop de groseilles framboisé, en employant des proportions analogues, c'est-à-dire six fois plus de cerises que de groseilles et de framboises.

JUS DE MERISES. Prenez des merises bien mûres auxquelles vous ôtez les queues; mettez-les sur le feu dans un vase de cuivre; égouttez-les en les pressant pour en exprimer le jus. Laissez fermenter ce jus pendant cinq ou six jours dans un endroit frais ou à la cave. Mettez-le dans des bouteilles, bouchez-les et donnez un bouillon; ensuite faites refroidir dans l'eau.

Ce jus sert à donner de la couleur aux sirops et aux fruits conservés, et particulièrement aux sirops de cerises ou de groseilles framboisés.

SIROP D'ORGEAT. Prenez 750 grammes (une livre et demie) d'amandes douces et 125 grammes (un quart) d'amandes amères. Mondez et pilez ensuite ces amandes, en y ajoutant un peu d'eau et une cuillerée de sucre en poudre. Lorsqu'elles sont ré-

duites en pâte, délayez-les avec un litre et demi d'eau, aussi chaude que possible, mais non pas bouillante. Passez le mélange à travers une serviette que vous tordez fortement pour extraire tout le lait d'amandes. Clarifiez 2 kilogrammes (quatre livres) de sucre que vous ferez cuire au boulé. Versez-y le lait d'amandes, que vous laissez sur le feu en le remuant avec l'écumoire jusqu'à ce qu'il monte, c'est-à-dire que vous le retirez du feu au premier bouillon, et vous y ajoutez un demi-verre d'eau de fleurs d'oranger. Versez ensuite le sirop dans une terrine, et, lorsqu'il sera froid, mettez-le en bouteilles.

On peut, en pilant les amandes, ajouter 60 grammes (environ deux onces) des quatre semences froides; le sirop d'orgeat ne sera que plus rafraîchissant.

Nous sommes arrivés à la fin de notre œuvre et de nos travaux. Puisse cette œuvre ne point paraître indigne de l'art excellent que nous avons voulu remettre en honneur en le ramenant à ses véritables principes et à ses meilleurs procédés! puissent ces travaux, qui sont le fruit d'une longue expérience et d'une pratique de tous les jours, être utiles aux plus modestes ménagères aussi bien qu'aux plus grandes maîtresses de maison!

FIN.

EXPLICATION

DES TERMES DE CUISINE ET D'OFFICE.

Abaisser et **Abaisse**. *Abaisser*, c'est aplatir avec un rouleau la pâte à dresser, la pâte à feuilletage. L'*abaisse*, c'est-à-dire la pâte plus ou moins aplatie, est le résultat de cette opération.

Abatis. On comprend sous le nom d'abatis les pattes, les ailes, le cou, le foie, le gésier d'une volaille.

Aiguille à brider. Grosse aiguille dans laquelle on passe de la ficelle pour trousser les viandes, la volaille, le gibier et le gros poisson.

Ambigu. Repas à un service, composé de pièces froides et de pièces chaudes, avec lesquelles on sert en même temps le dessert.

Appareil. Se dit des divers ingrédients qui entrent dans la composition d'un mets, dans quelque préparation.

Aspic. Sorte d'entrée froide, composée de filets de volaille, de gibier ou de poisson, avec diverses garnitures, le tout enveloppé d'une gelée transparente.

Assiette En terme de cuisine, se dit de certaines petites entrées ou de hors-d'œuvre ; se dit aussi des fines herbes que le chef de cuisine fait préparer tous les matins par les apprentis. En termes d'office, le mot *assiette* se dit des fruits cuits ou secs, biscuits, fromages, etc., qui entrent dans la composition du dessert. On appelle aussi *assiettes volantes* des entremets légers, tels que fritures, soufflés, etc.

Atelets. Voy. *Hâtelets*.

Bain-marie. Caisse de fer-blanc ou de cuivre qu'on remplit à moitié d'eau presque bouillante, et qu'on maintient sans ébullition à cette chaleur sur la bouche d'un fourneau étouffé. Elle est garnie d'un couvercle à plusieurs trous dans lesquels on place les casseroles qu'on veut conserver chaudes sans les exposer à l'action du feu. Ces casseroles, appelées aussi *bains-marie*, sont étroites et hautes, étamées des deux côtés, et contiennent ordinairement des sauces liées, des sauces au beurre.

Bardes, **barder**. *Bardes*, tranches minces de lard gras qu'on applique et qu'on attache

avec de la ficelle sur le ventre du gibier et de la volaille destinés à être mis à la broche. On s'en sert également pour garnir des pâtés froids avant d'y dresser les viandes. *Barder*, c'est appliquer des tranches de lard sur le gibier ou sur la volaille.

Blanc. Terme par lequel on désigne toute espèce de sauce blanche.

Blanchir. C'est mettre des viandes ou des légumes dans de l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant quelques minutes, les retirer ensuite et les passer à l'eau fraîche.

Bleu. Mettre un poisson *au bleu*, c'est le faire cuire à l'eau de sel, quand il s'agit de poisson de mer, et dans le vin blanc avec aromates, persil et oignons, quand il s'agit de poisson d'eau douce. Autrefois, on faisait cuire ainsi les poissons avec leurs écailles ; cette méthode est aujourd'hui abandonnée.

Bouquet. Se dit du persil et de la ciboule dont on fait un petit paquet lié avec du fil, qu'on met dans les sauces et les bouillons pour en relever le goût, et qu'on retire avant de servir.

Bouquet garni. Le même que le précédent, auquel on ajoute du thym et du laurier.

Braiser. Faire cuire à petit feu, dans une braisière couverte de cendres chaudes, des viandes qui ne subissent ainsi aucune évaporation sensible, et qui conservent tout leur goût.

Braisière. Vase de cuivre étamé ou de fonte, long et ovale, assez profond, avec deux anses et un couvercle à rebords, sur lequel on peut mettre du feu.

Brider. Passer du gros fil ou de la ficelle dans les membres d'une volaille pour les maintenir.

Brochette. Voy. *Hâtelet*.

Buisson. Se dit des objets qu'on dresse sur le plat en leur donnant une forme conique. Ex. : un *buisson d'écrevisses*.

Caramel. Sucre qu'on fait brunir jusqu'à ce qu'il prenne une couleur très-foncée, dans une casserole avec un peu d'eau.

Chapelure. Croûte de pain râpée.

Chausse. Sorte de cornet, de capuchon allongé, en feutre ou en laine, qui sert à filtrer les liquides et les gelées.

Ciseler. Faire des ciselures sur le corps d'un poisson ou sur tout autre objet qu'on veut mettre sur le gril.

Compote. Terme de cuisine et d'office. *Compote* de pigeons ; *compote* de fruits, de poires, de pommes.

Concasser. Diviser grossièrement avec un couteau ou dans un mortier une substance quelconque, du sucre, des amandes etc.

Consommé. Bouillon très-chargé de sucs de viande.

Corser. Se dit d'une sauce qu'on rend onctueuse, d'un potage auquel on ajoute un jus de viande réduit.

Coulis. Crème à l'anglaise : jaunes d'œuf et sucre délayés avec du lait que l'on fait épaissir sur le feu sans faire bouillir.

Croustade. Mie ou croûte de pain qu'on a fait cuire dans une friture.

Cuiller de cuisine. Espèce de cuiller de bois à long manche dont on se sert pour mêler les sauces.

Cuisson. Manière de faire cuire ; c'est aussi le liquide résultant de la cuisson.

Culinaire. Se dit de tout ce qui concerne l'art du cuisinier.

Débrider. Enlever, après la cuisson, la ficelle qui avait servi à brider une volaille.

Dégorger. Faire *dégorger* les viandes, c'est les faire tremper pendant un certain temps dans l'eau froide ou tiède, pour les débarrasser du sang qu'elles contiennent et les rendre plus blanches.

Dégout. Jus que la cuisson fait sortir des viandes mises à la broche, et qui tombe dans la lèche-frite.

Dés. Couper en *dés*, c'est couper la viande ou toute autre chose en morceaux carrés de la grosseur d'un dé à jouer.

Désosser. Enlever les os des viandes, de la volaille, du gibier, et les arêtes du poisson.

Dessert. Troisième service d'une table, composé de sucreries, de fruits, de fromage, etc.

Détremper. Mouiller, avec de l'eau, des œufs, du lait, des pâtes, des appareils.

Dorer. Frotter la pâtisserie avec un pinceau ou des barbes de plume qu'on trempe dans de l'œuf battu.

Dormant. Surtout décoré qu'on place au milieu de la table et qui y reste pendant tout le repas.

Dresser. Disposer sur les plats les mets tels qu'ils doivent être servis sur la table.

Échauder. Tremper dans l'eau bouillante, pour enlever le poil, la plume ou la pellicule.

Écumer. Oter avec une cuiller percée l'écume qui se forme sur le pot-au-feu ou sur une sauce que l'on clarifie.

Émincer. Couper la viande ou les légumes en tranches minces. On dit un *émincé* de gigot de mouton, de chevreuil, de volaille.

Entrées. Mets qui se servent au commencement du repas avec les relevés de potage et les hors-d'œuvre (premier service).

Entremets. Légumes et mets sucrés qui se servent avec les rôtis (second service).

Épices. Substances aromatiques employées pour l'assaisonnement, telles que cannelle, girofle, muscade, poivre, thym et laurier en poudre.

Escaloper. Couper en petites rouelles des filets de veau, de volaille, de gibier, de poisson.

Escalopes. Petites tranches, rondes ou ovales, très-minces, de viande ou de chair de poisson.

Essarder. Sécher, éponger sur un linge propre la viande ou le poisson qu'on a lavé.

Essence. Suc légèrement réduit de toutes les cuissons.

Étamine. Morceau de laine, étoffe de poil de chèvre, qui sert à passer les sauces, les coulis, les sirops.

Étouffer. Faire cuire dans un vase bien clos pour empêcher l'évaporation. On dit : *cuire à l'étouffée*.

Étuve Endroit chauffé et bien clos, dans lequel on fait sécher des fruits et d'autres substances qu'on veut conserver.

Fariner. Imprégner de farine un objet qui doit être frit ou grillé.

Filet. La partie la plus délicieuse d'une pièce de viande de boucherie, d'une volaille, d'une pièce de gibier, d'un poisson. Dans le bœuf, le filet tient à l'aloyau, c'est la même partie sur la longe de veau, la selle de mouton, l'échine de cochon, de lièvre et de tout gibier à poil. Dans la volaille, le filet est toute la partie blanche; dans le gibier à plumes, c'est la chair de l'estomac. Dans le poisson, par exemple, pour les merlans, les soles, etc., c'est la chair débarrassée des arêtes et de la peau; dans les poissons plus gros, c'est la chair découpée en lanières plus ou moins longues.

Flamber. Passer une pièce de volaille ou de gibier sur un feu clair pour brûler le duvet, après l'avoir plumée.

Foncer. Garnir le fond d'une casserole de tranches d'oignons, de bardes de lard, de tranches de veau ou de jambon, avant d'y mettre ce qu'on veut y faire cuire.

Fond. Le mouillement dans lequel on a fait cuire.

Fontaine. Creux qu'on fait au milieu d'un tas de farine qu'on va délayer et pétrir, et dans lequel on place le beurre, les œufs et l'eau, pour faire la pâte que l'on rassemble ensuite.

Fraiser. Action de diviser par petites portions, avec la paume des mains, la pâte rassemblée plus ou moins ferme, pour la lier et en former un tout compacte et lisse.

Frémir. Se dit d'un mets qu'on ne laisse chauffer que jusqu'à l'instant où il va commencer à bouillir.

Friture. Cuisson de viandes, poissons, légumes, fruits, crèmes, par l'intermédiaire de la graisse, de l'huile ou du beurre. Se dit aussi de la substance dans laquelle on fait frire.

Garnitures. Se dit de tout ce qui garnit ou accompagne la viande de boucherie, la volaille ou le gibier: quenelles, champignons, olives, truffes, ris de veau, nouilles, légumes de toutes sortes.

Glace. Jus de viande réduit.

Glacer. Imbiber, à l'aide d'un pinceau, avec de la glace ou jus réduit, les viandes, les volailles ou les poissons au moment de les servir. *Glacer*, pour les pièces de pâtisserie, c'est les saupoudrer de sucre et les remettre au four.

Gratin. Manière d'apprêter certains mets pour leur donner du relief, ordinairement avec de la chapelure de pain. Faire gratiner au four ou sur un fourneau à feu doux le fond d'une entrée ou d'un entremets, et donner couleur au-dessus avec le four de campagne.

Habiller. Se dit de la première préparation qu'on donne aux viandes et aux poissons. C'est plumer, vider, flamber et trousser la volaille et le gibier à plumes; c'est dépouiller et vider le gibier à poil; c'est écailler, vider et laver le poisson en enlevant les ouïes et en coupant les nageoires.

Hâtelets. Brochettes d'argent, de fer ou de bois, dont on se sert pour assujettir une pièce quelconque à la broche, ou pour embrocher de petits oiseaux, des éperlans, pour servir des rognons, des cervelles, etc.

Hâtelettes. Brochettes garnies de petits oiseaux rôtis ou de petits poissons frits.

Hors-d'œuvre. Mets appé-

tissants, tels que sardines, anchois, thon mariné, cornichons, olives, qu'on sert au premier service.

Issues. Les extrémités et les entrailles de quelques animaux, comme les pieds, la tête, le cœur, le foie, la rate, etc. *Issues d'oies :* ce sont les pattes, les ailerons, le cou, le gésier, le foie.

Kari. Espèce de poivre qui se tire du piment et du curcuma pilés séparément, et qu'on mêle avec du poivre fin, du girofle et de la muscade en poudre.

Larder. Passer des lardons à travers la viande au moyen d'une lardoire.

Lardoire. Sorte de grosse aiguille ou de brochette pointue par un des bouts, pour piquer la viande et y laisser les lardons contenus dans l'autre bout, qui est creux et fendu en plusieurs branches.

Liaison. Se dit des sauces qui sont liées au moyen de jaunes d'œuf, de farine ou de beurre.

Limoner. Mettre des poissons dans l'eau presque bouillante, pour enlever le limon ou la peau qui les couvre; mettre des cervelles dans l'eau fraîche pour enlever les pellicules sanguinolentes qui les couvrent.

Lit. Se dit d'une couche de quelque substance ordinairement taillée en tranches minces, sur laquelle on met une autre substance ou un assaisonnement, et ainsi de suite.

Macédoine. Mélange de divers légumes et de viandes cuites, ou de divers légumes seulement. On dit aussi une *macédoine* de fruits.

Macérer. Faire infuser à froid, dans un liquide, une substance quelconque pour en extraire les principes.

Manier. Se dit de l'action de mêler du beurre avec de la farine.

Mariner. Faire tremper les viandes pendant un temps plus ou moins long dans une sauce appelée *marinade*, et composée ordinairement de vinaigre avec sel, poivre, épices, oignons, citron, romarin, thym, laurier, girofle.

Marquer. Préparer, apprêter, arranger dans une casserole les viandes qu'on veut faire cuire.

Masquer. Couvrir de sauce, de glace, de sucre, un mets dressé sur le plat.

Menu. Composition d'un repas; liste de tous les plats qui doivent être servis dans un repas.

Mijoter. Cuire lentement et à petit feu.

Mirepoix. Tranches de légumes tels que carottes et oignons, qu'on passe au beurre et qu'on mouille de vin blanc, en ajoutant un peu d'ail, du thym, du laurier, du girofle. Cette préparation sert principalement à cuire le poisson d'eau douce.

Mitonner. Se dit du pain qu'on laisse tremper longtemps dans le bouillon, le lait ou l'eau, et cuire doucement au coin du feu.

Monder. Enlever avec les doigts la peau des amandes qu'on a jetées dans l'eau bouillante pour les attendrir.

Mouiller et **Mouillement.** *Mouiller*, c'est mettre du bouillon, de l'eau ou un autre liquide dans un mets pendant la cuisson. *Mouillement* est le mot com-

mun à tous ces liquides employés à faire cuire un mets par l'ébullition.

Paillasse. Lit de braise ou de charbon allumé, ou simplement de cendres chaudes.

Paner. Saupoudrer de mie de pain très-fine les viandes ou les poissons qu'on veut faire cuire au four ou sur le gril.

Panne. Se dit de la graisse des animaux et particulièrement de celle du porc, avec laquelle on fait du saindoux.

Panure. Mie de pain passée très-fine au tamis, pour masquer ou paner différents objets.

Parer. Oter les paux, les nerfs et les graisses superflues des viandes qu'on veut apprêter.

Partir. *Faire partir*, c'est placer sur un feu vif pour mettre en ébullition.

Passer. Faire revenir sur le feu ou roidir des viandes ou des légumes dans une casserole avec beurre, ou huile, ou lard, jusqu'à ce que ces viandes ou ces légumes aient pris une certaine consistance et une couleur dorée. *Passer* se dit encore des liquides, coulis, jus, purées, sauces, sucs de fruits, crèmes, etc., qu'on passe à travers un tamis, une passoire, une serviette, une chausse, une étamine.

Paupiettes. Tranches de viande un peu larges, destinées à être roulées.

Petit-four. Petite pâtisserie fine, biscuits, macarons et autres petits gâteaux composés de sucre et de blanc d'œuf.

Pièce montée. Pâtisseries de différentes sortes avec décoration, et dans lesquelles on emploie le pastillage et la pâte d'amandes.

Pinceau à glacer. Petit paquet de plumes qu'on réunit et dont on se sert pour dorer la pâtisserie et les viandes.

Piquer. Garnir, avec une lardoire, de filets de menu lard, une pièce de volaille, de gibier, de viande de boucherie.

Plafond. Plaque de métal plus ou moins grande, ordinairement ronde, avec rebords, sur laquelle on pose les grosses pâtisseries pour les faire cuire au four. Il y a aussi des plaques carrées, en tôle, qui servent pour les petites pâtisseries.

Pocher. On poche des œufs en les cassant dans de l'eau bouillante à laquelle on ajoute un peu de vinaigre ; on poche des quenelles ou des boulettes de godiveau pour les faire cuire.

Pointe. Se dit d'une très-petite quantité d'un assaisonnement : *une pointe d'ail.*

Poissonnière. Vase de cuivre étamé ou de fer-blanc, beaucoup plus long que large, au fond duquel est un double fond percé de trous et muni de deux anses à l'aide desquelles on enlève le poisson sans le briser, quand il est cuit.

Puits. Creux, espace vide qu'on laisse au milieu du plat en dressant une entrée, et dans lequel on met une garniture.

Purée. Espèce de jus ou de suc tiré de certains légumes tels que pois, haricots, lentilles, pommes de terre, oignons, etc. Les purées servent de litière à beaucoup de mets.

Quenelles. Sorte de farce faite de viande de boucherie, de volaille, de gibier, ou de poisson et qu'on façonne en forme de boulettes pour servir de garniture.

Rafraîchir. Se dit des fruits qu'on met dans l'eau fraîche après les avoir blanchis.

Rassembler. C'est, après avoir délayé ce qui était dans le creux appelé *fontaine*, le réunir à la farine pour en faire un seul corps.

Refaire. Retourner, dans la casserole qui est sur le feu, la volaille ou le gibier jusqu'à ce que les chairs se renflent.

Relevé. On nomme ainsi toute grosse pièce qui est servie après le potage.

Reposer. Laisser *reposer* la pâte avant de lui donner un autre tour.

Revenir. *Faire revenir*. c'est faire passer la viande dans le beurre chaud. Voy. *Passer*.

Rissoler. Se dit des viandes qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur, et aussi pour en rendre la surface croquante.

Rouleau. Ustensile d'office ; morceau de bois arrondi de deux pieds de long sur trois pouces de diamètre, servant à pétrir et à étaler la pâte.

Roux. Mélange de beurre et de farine qu'on met sur le feu et qu'on tourne jusqu'à ce qu'il devienne blond. Il sert à lier les sauces.

Salmis. Espèce de ragoût fait avec des viandes cuites à la broche, qu'on dépèce et auxquelles on fait une sauce avec les débris.

Salpicon. Mélange de viande ou de poisson, avec truffes, champignons, langue à l'écarlate, le tout coupé en petits dés.

Sarbotière. Vase d'étain ou de fer-blanc dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs qui doivent être servies dans des verres, et dans lequel on fait aussi glacer des fruits.

Sauter. Faire cuire vivement dans une casserole ou une poêle.

Sautoir. Plat à sauter, sorte de casserole dont le bord n'a que deux pouces de hauteur.

Singer. Parsemer d'une certaine quantité de farine des viandes destinées à un ragoût, afin de les lier.

Sorbétière. Voy. *Sarbotière*.

Tamis. Ustensile de cuisine, fait de crin ou de soie, servant à passer les sauces et les bouillons. C'est aussi un ustensile d'office, dont on se sert pour passer du sucre, et sur lequel on met des fruits confits pour les faire sécher à l'étuve.

Timbale. Moule en cuivre de la forme d'une casserole ; nom donné à toute espèce de ragoût enveloppé d'une pâte et cuit au four dans ce moule, dont il conserve la forme. Ex. : timbale de macaroni, macaroni en timbale.

Tour à pâte. Table sur laquelle on prépare la pâte pour la pâtisserie.

Tourner. *Tourner* des légumes, tels que carottes, navets, fonds d'artichaut, etc., c'est les arrondir de diverses manières avec un couteau, pour leur donner une forme agréable. *Tourner* des olives, c'est détacher, en tournant avec la pointe du couteau, toute la chair du noyau, pour leur rendre ensuite leur première forme. *Tourner* des oranges, des citrons, c'est en ôter légèrement avec le couteau l'écorce la plus fine. *Tourner* une sauce, c'est la mêler et la tourner avec une cuiller de bois pour l'empêcher de déposer et de s'attacher au fond de la casserole.

Tourtière. Plat rond et à rebords, en cuivre étamé ou en fer battu, servant à faire cuire des tourtes, des gâteaux, des gratins, etc.

Travailler. Se dit d'une sauce qu'on fait réduire à grand feu en la remuant bien, jusqu'à ce qu'elle arrive au point de réduction qu'on veut obtenir.

Trousser. Assujettir, à l'aide d'une ficelle et d'une aiguille à brider, les ailes, l'estomac, les cuisses et les pattes d'une pièce de volaille ou de gibier avant de la mettre à la broche. Voy. *Brider*.

Truffer. Garnir de truffes préparées l'intérieur d'une pièce de volaille ou de gibier.

Turbotière. Grande casserole en cuivre étamé, de forme ronde, destinée à cuire le poisson, et munie d'une grille à deux anses qui permet de retirer le poisson sans le rompre.

Vanille. On l'emploie en gousse pour la mettre dans le lait destiné à faire une crème ; on la pile avec du sucre pour la mêler à diverses pâtisseries et sucreries.

Vanner. Agiter une sauce avec une cuiller, en l'élevant et en la laissant ensuite retomber pour la lisser et l'empêcher de faire peau, et aussi pour opérer entièrement le mélange des ingrédients dont elle se compose.

Verjus. Raisin cuilli avant sa maturité ; gros raisin vert dont le jus est employé, comme le jus de citron, dans les préparations culinaires.

Zeste. Pellicule extérieure de l'écorce du citron, de l'orange et de quelques autres fruits odorants ; c'est la partie jaune qu'on enlève aussi mince que possible.

TABLE ALPHABÉTIQUE

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

TABLE DES MATIÈRES.

PREMIÈRE PARTIE.

LE SERVICE.

DEUXIÈME PARTIE.

LA CUISINE.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.



PARIS. — IMPRIMÉ CHEZ BONAVENTURE ET DUCESSOIS,
55, QUAI DES AUGUSTINS.